

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE EXPORTACIÓN DE MIEL
DE LA EMPRESA MIEL DE ABEJAS EL EDEN**

SANDRA PATRICIA CARVAJAL HOYOS

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE OCCIDENTE
FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN
PROGRAMA INGENIERÍA INDUSTRIAL
SANTIAGO DE CALI
2008**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE EXPORTACIÓN DE MIEL
DE LA EMPRESA MIEL DE ABEJAS EL EDEN**

SANDRA PATRICIA CARVAJAL HOYOS

Pasantía para optar al título de Ingeniero Industrial

**Director
JAVIER ORTEGA
Ingeniero Industrial**

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE OCCIDENTE
FACULTAD DE INGENIERÍA
DEPARTAMENTO DE SISTEMAS DE PRODUCCIÓN
PROGRAMA INGENIERÍA INDUSTRIAL
SANTIAGO DE CALI
2008**

Nota de aceptación:

Aprobado por el Comité de Grado en cumplimiento de los requisitos exigidos por la Universidad Autónoma de Occidente para optar al título de Ingeniero Industrial

Mario Alberto Alzate
Jurado

Santiago de Cali, 9 de Diciembre de 2008

A Dios porque me dio la oportunidad de existir, a mi familia porque me inculco la grandeza de no rendirse, a mi pareja que fue mi soporte en los momentos más difíciles y siempre estuvo allí a pesar de mi ausencia, por último a la universidad que me dio las herramientas para lograrlo.

CONTENIDO

	Pág.
RESUMEN	12
INTRODUCCIÓN	13
1. OBJETIVOS	14
1.1 OBJETIVO GENERAL	14
1.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	14
2. MARCO TEORICO	15
3. ANÁLISIS DE MERCADO	20
3.1 SELECCIÓN DEL PAÍS	20
3.1.1 España	22
3.1.2 Estados unidos de américa	25
3.1.3 Venezuela	27
3.2 ANÁLISIS DOFA	32
3.2.1 Debilidades	32
3.2.2 Fortalezas	32
3.2.3 Oportunidades	32
3.2.4 Amenazas	33
3.3 PRESENTACION DEL PRODUCTO	34

3.3.1 Partida arancelaria	35
3.3.2 Transporte, embalaje y acondicionamiento para el transporte	35
3.3.3 Etiquetado	37
4. NORMAS Y ESTANDARES DE CALIDAD	38
4.1 ACTOS PROHIBIDOS (VIOLACIONES)	38
4.2 ANÁLISIS Y APROBACIÓN PREVIA A LA COMERCIALIZACIÓN	39
4.3 IMPORTACIONES	40
4.4 REGULACIONES	40
4.5 COLORANTES	40
4.6 ESTÁNDARES DE ALIMENTOS	41
4.7 BIOTERRORISMO	41
4.8 ESTÁNDAR DE IDENTIDAD	41
4.9 IMITACIÓN DE ALIMENTOS	41
4.10 ESTÁNDARES DE CALIDAD	42
4.11 ESTÁNDAR DE LLENADO DE ENVASE	42
5. ANÁLISIS DE COSTOS	43
6. LOGISTICA Y DOCUMENTACION	47
6.1 CANALES DE DISTRIBUCION:	47
6.2 DESCRIPCION PROCESO DE EXPORTACIÓN	49

6.2.1 Transporte marítimo	50
6.2.2 Transporte terrestre cali – buenaventura	50
6.2.3 Seguro del producto para transporte marítimo	50
6.2.4 Sociedad de intermediación aduanera	51
6.2.5 Agente aduanero en destino	51
6.3 TERMINOS DE NEGOCIACION	53
6.3.1 Incoterm	53
6.3.2 Modalidad de pago	54
7. CONCLUSIONES	57
BIBLIOGRAFÍA	60
ANEXOS	62

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Evaluación de las importaciones de miel de estados unidos de américa, españa y venezuela	21
Tabla 2. Análisis socio-económico de españa	22
Tabla 3. Análisis socio-económico de estados unidos de américa	25
Tabla 4. Análisis socio-económico de venezuela	27
Tabla 5. Matriz de selección	29
Tabla 6. Arancel para miel natural	35
Tabla 7. Matriz de costos de D. F. I. Por modalidad de transporte	43
Tabla 8. Matriz concepto costos de exportación	44

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Diagrama de flujo para la extracción y beneficio de la miel	16
Figura 2. Distribución de apicultores por departamento.	17
Figura 3. Distribución de colmenas por departamento	18
Figura 5. Mapa y escudo de españa	22
Figura 6. Mapa y escudo de estados unidos de america	25
Figura 7. Mapa y escudo de venezuela	27
Figura 8. Tendencias de importación de miel en dólares	30
Figura 9. Tendencias de importación en libras de miel	30
Figura 10. Consumo de miel por regiones	31
Figura 11. Canecas de presentación del producto	34
Figura 12. Contenedor de 20'	36
Figura 13. Dimensiones estiba	36
Figura 14. Proyección del dólar	45
Figura 15. Canales de distribución	48
Figura 16. Flujograma de distribución en la exportación de la miel	49
Figura 17. Flujograma de documentación en el proceso de exportación	52

Figura 18. Incoterm	53
Figura 19. Diagrama de flujo carta de crédito	54

LISTAS DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A. Acuerdos comerciales ley de preferencias arancelarias andinas y de erradicación de drogas – atpdea	62
Anexo B. Honey labeling regulations, information & tips	65
Anexo C. Normas de regulación	68
Anexo D. Honey references guide	80
Anexo E. Resumen de la ley 107 - 188 sobre la seguridad de la salud publica y preparación/respuesta al bioterrorismo	87
Anexo F. Comodato	94
Anexo G. Declaración simplificada de exportación - dex	97
Anexo H. Solicitud de autorización de embarque – aes	98
Anexo I. Bill of loading. B/I	99
Anexo J. Carta de responsabilidad	100
Anexo K. Factura comercial en ingles	101
Anexo L. Certificado de origen	102

RESUMEN

Inicialmente se realiza una revisión bibliográfica referida a la miel, su producción y comercialización en nuestro país, además, se investiga sobre el consumo de este producto en países donde se tengan acuerdos comerciales y facilidades de mercadeo, una vez se recopile la información, se procede a indagar sobre los requerimientos de la miel en países de alto consumo como los Estados Unidos de America, los cuales son regidos por organismos como la Food and Drugs Administration.

Una vez se establecen los requerimientos, se inicia el desarrollo de la distribución física internacional y la matriz de costos que informa la factibilidad económica de la exportación, con estos elementos se generan herramientas para tomar la decisión de exportar.

INTRODUCCIÓN

Buscando un crecimiento integral con ayuda de los establecimientos de educación superior y desarrollando proyectos pequeños como el de exportación de miel, se observa la facilidad en la consecución de los mismos, una vez cursadas las materias preestablecidas; lo que muestra la viabilidad de crecimiento personal, académico y económico. El siguiente documento es un resumen sencillo que plasma como se puede ayudar a construir grandes empresas, partiendo de necesidades que se tienen en la industrial del agro en Colombia y en general en variados sectores de nuestro país.

A continuación se tiene un aporte para la empresa “Miel de abejas el Edén” que desea crecer como compañía; mostrarse ante el mundo y poner un grano de arena en un campo tan golpeado económicamente y militarmente como es el agro colombiano, lo anterior encontrando la manera de aumentar la oferta de nuestros productos en el extranjero como es el caso de la miel.

La miel es uno de muchos productos consumidos a nivel mundial que en Colombia no se ha empezado a explotar, no es el propósito del proyecto indagar el porqué se estanca o decrece la producción de este tipo de insumos, sino por el contrario, es mostrar como los conocimientos adquiridos pueden aportar en el fortalecimiento de algunas PYMES; así como de una manera indirecta en el crecimiento o desarrollo de la parte agrícola de nuestro país; ayudando a que los campesinos dueños de unas pocas plazas de tierra, las vuelvan más productivas y mejoren sus ingresos, sin necesidad de salir del campo.

1. OBJETIVOS

1.1 OBJETIVO GENERAL

Estudiar la viabilidad económica y de mercado en la exportación de miel de la empresa Miel de abejas El Edén a los Estados Unidos de América, con el fin de aumentar las utilidades para la compañía y con esto garantizar su crecimiento.

1.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Realizar un estudio de mercadeo a nivel mundial con el fin de aprovechar convenios existentes e identificar la zona en la cual sea más factible la comercialización del producto.
- ✓ Desarrollar un estudio técnico, con el propósito de establecer los requerimientos legales en la exportación de miel tanto de transporte como de mercadeo, que garanticen la introducción del producto.
- ✓ Efectuar un análisis financiero de la exportación de miel bajo las condiciones actuales con el fin de determinar la rentabilidad para la empresa.

2. MARCO TEORICO

Durante milenios, la humanidad no ha tenido a su disposición más sustancia azucarada que la miel (el azúcar o sacarosa, no aparecerá hasta el siglo XV) este producto natural ha sido fundamental en la vida de los hombres en todas las latitudes del mundo, como miel pura, utilizada para fines comestibles, cosméticos y medicinales.

La Organización Mundial para la Alimentación (FAO) dependiente de Naciones Unidas, ha definido a la miel como "sustancia dulce elaborada por la abeja mellífera (*Apis mellifera*) y sus diferentes sub-especies, a partir del néctar de las flores y de otras secreciones extraflorales. Las abejas liban, transportan (buche melario), transforman, combinan con otras sustancias, deshidratan, concentran y almacenan en los panales".

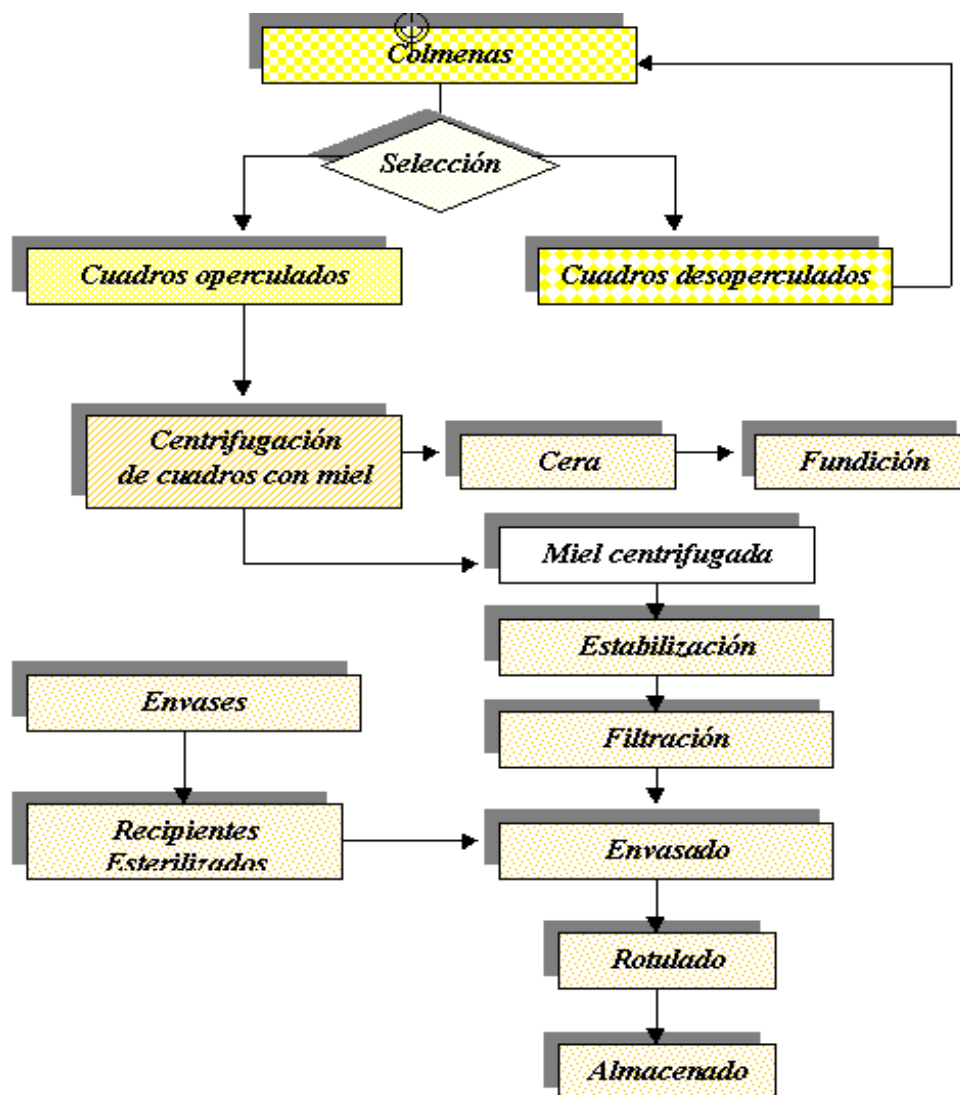
La miel es especialmente valiosa para el consumo directo, su calidad depende de diversos factores, entre los que se debe considerar no solo la flora sino su propia composición. En la colmena durante la formación y maduración de la miel el agua se evapora gradualmente hasta que desciende a un 17% de humedad, el 76% del contenido corresponde con un 40% fructuosa, 34% la glucosa y cerca de 2% o mas a sacarosa como azúcares mayoritarios. El 7% restante está constituido de elementos tales como: hierro, calcio, sodio, magnesio, sílice, cloruros potasio, fósforo, aminoácidos, restos de polen, manganeso, aluminio, calcio, cobre, materiales albuminoides, dextrinas, ácidos, aminoácidos y mas recientemente se han identificado fenoles, terpenos, aceites esenciales y flavonoides, que le dan aroma y ciertas propiedades medicinales.

Además, se diferencian por su origen floral, geográfico o proceso tecnológico. Por esas cualidades, dependientes de las fuentes que suministran el néctar a las abejas. Se conoce la miel monofloral, extraída solamente del néctar de una sola especie de las plantas melífera, las poliflorales extraída del néctar de plantas melíferas diferentes y las mieles de mielada recogidas a partir de plantas con nectáreos extraflorales y exudaciones de las plantas.

Por su carácter tecnológico, es decir, por el procedimiento que se ha aplicado para su extracción y elaboración se conoce la miel en panal y la centrifugada. La miel en panal es completamente estéril y la centrifugada se obtiene con el mono-extractor. La calidad se determina por su aspecto, olor y sabor. Por el color, aroma y sabor se puede determinar la variedad de que se trate. Existe la miel clara, semiclara y oscura, muchas clases no sólo se diferencian por su color fundamental sino que también por sus propiedades fisicoquímicas.

Desde el punto de vista técnico se distinguen diversos tipos de apiario: los fijos, que se instalan en un lugar definitivo, generalmente protegidos por cercas y resguardos y los apiarios migratorios, ambulatorios o trashumantes, que se utilizan para polinización, mientras colectan el néctar.

Figura 1. Diagrama de flujo para la extracción y beneficio de la miel.

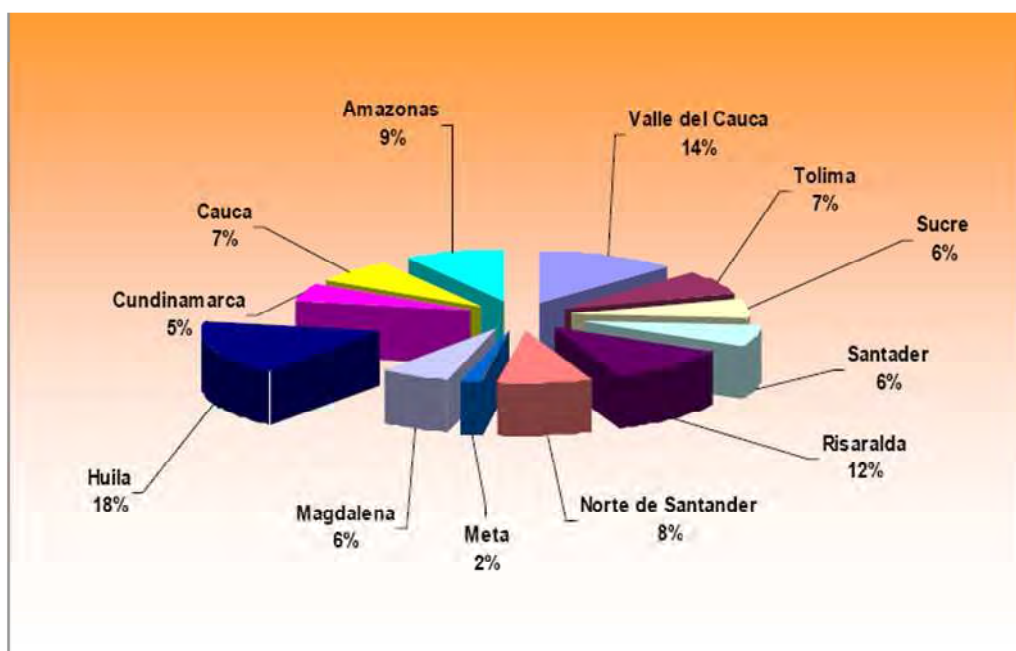


Fuente: SALAMANCA G. El sistema de puntos críticos en la actividad apícola extracción y beneficio de la miel [en línea]. Ibagué: Departamento de Química, Universidad del Tolima, 2001. [Consultado 18 de Julio de 2008]. Disponible en Internet: http://www.beekeeping.com/articulos/salamanca/sistema_puntos_criticos.htm

La cadena apícola en Colombia se ha caracterizado por presentar bajos niveles de producción y por tanto, bajo nivel de inserción al mercado mundial. La poca credibilidad en el negocio y el bajo conocimiento en el desarrollo del mismo no han favorecido su desarrollo en el país. Sin embargo, actualmente, por medio del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural se crea la Secretaría Técnica de la Cadena Apícola, junto con FENAPICOL, se espera promover el desarrollo de la cadena mediante el adelanto de programas de investigación para el manejo de abejas, asistencia técnica, enseñanza a apicultores campesinos de la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de productos libres de contaminación, con el fin de eliminar la tendencia tradicional de producción que no cumple con los requisitos sanitarios básicos para la manipulación y comercio del producto.

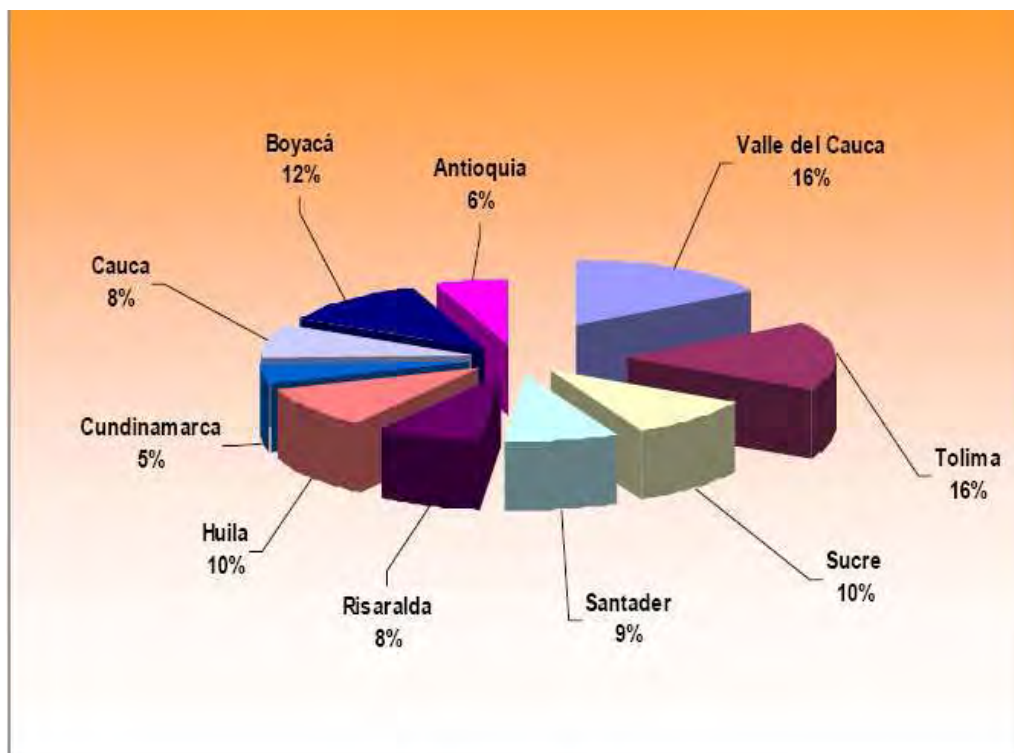
Se estima que en el 2005 el país contaba con 1295 apicultores los cuales contaban con 23384 colmenas las cuales se concentraban en los departamentos del Huila, Cauca, Valle del Cauca, Risaralda, Sucre y Magdalena. Sin embargo, existe un estimado de 2100 apicultores pequeños que cuentan con 20 colmenas en promedio, a continuación en la figura 2, se muestra la distribución que se tiene para el país por departamento de los apicultores y sus colmenas.

Figura 2. Distribución de apicultores por departamento.



Fuente: La cadena de las abejas y la apicultura en Colombia [en línea]. Bogota: Observatorio de agrocadenas del Ministerio de agricultura y desarrollo rural, 2006. [Consultado 18 de Julio de 2008]. Disponible en Internet: http://www.agrocadenas.gov.co/Apicultura/documentos/caracterizacion_abejas.pdf

Figura 3. Distribución de colmenas por departamento.

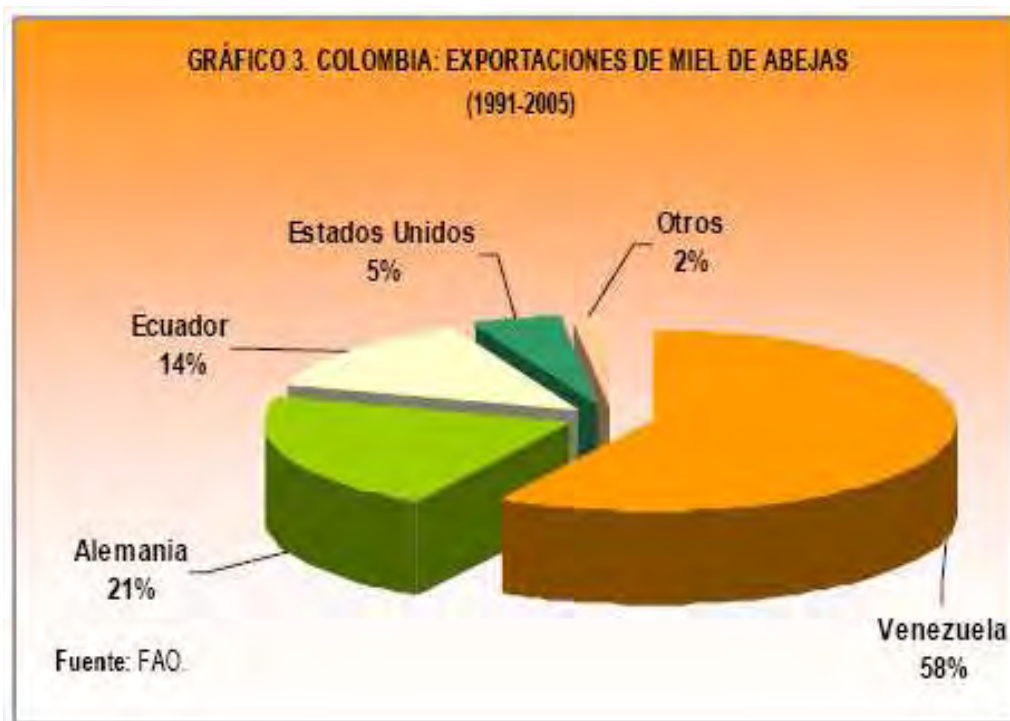


Fuente: SALAMANCA G. El sistema de puntos críticos en la actividad apícola extracción y beneficio de la miel [en línea]. Ibagué: Departamento de Química, Universidad del Tolima, 2001. [Consultado 18 de Julio de 2008]. Disponible en Internet: http://www.beekeeping.com/articulos/salamanca/sistema_puntos_criticos.htm

En Colombia se tiene una balanza comercial negativa de miel. Aún cuando es un país que posee bajos niveles de consumo y producción, su comercio se dedica prácticamente a la importación del producto para suplir la demanda interna, debido a los costos de la miel importada esta tiene mejor comercialización pues estos son menores al igual que su calidad. Con respecto a las exportaciones, el país ocupa el puesto 78 de participación en el comercio mundial. Durante la década de los 90 y lo corrido del presente siglo, ha presentado un crecimiento anual negativo de 34.66% ¹.

¹ SALAMANCA G. El sistema de puntos críticos en la actividad apícola extracción y beneficio de la miel [en línea]. Ibagué: Departamento de Química, Universidad del Tolima, 2001. [Consultado 18 de Julio de 2008]. Disponible en Internet: http://www.beekeeping.com/articulos/salamanca/sistema_puntos_criticos.htm

Figura 4. Exportaciones de miel de abejas desde Colombia.



Fuente: La cadena de las abejas y la apicultura en Colombia [en línea]. Bogotá: Observatorio de agrocadenas del Ministerio de agricultura y desarrollo rural, [Consultado 18 de Julio de 2008]. Disponible en Internet: http://www.agrocadenas.gov.co/Apicultura/documentos/caracterizacion_abejas.pdf

3. ANÁLISIS DE MERCADO

Existen grandes falencias en la economía Colombiana, principalmente en el sector agrícola debido a los altos costos de los insumos para la explotación de nuestros productos y a los bajos precios de los productos importados principalmente desde Asia, sin profundizar en nuestro problema social donde el desplazamiento y los grandes terratenientes discriminan el desarrollo de algunas regiones.

Es por esto que Miel de Abejas el Edén desea expandir su mercado en otros países, ya que competir con los precios bajos de los asiáticos complica la comercialización en Colombia, además, si a esto le sumamos las restricciones que los asiáticos tienen en países como los Estados Unidos de America y algunos Europeos (debido a la presencia de altos niveles de sustancias como el Cloramfenicol), se puede aprovechar para introducir el producto en estos mercados.

3.1 SELECCIÓN DEL PAÍS

La selección del país que se desea incursionar es una fase crítica dentro del proceso de expansión de mercados de toda empresa, sin ser la excepción para Miel de Abejas el Edén, se decide iniciar el proceso con países que se tienen acuerdos comerciales pre-establecidos, que su distribución no incurra en una manipulación tal que aumente los gastos de exportación y por ende el precio del producto en el exterior, asimismo, que las importaciones de miel de dichos países se encuentren en crecimiento en los últimos años.

Se tiene conocimiento de los bajos precios de la miel asiática que se convierte en la principal competencia para el producto que se desea poner en el mercado, este es uno de los primeros ítems a evaluar en el exterior para un producto nuevo. A continuación se presenta la tabla de importaciones de miel para Estados Unidos de America, España y Venezuela y su crecimiento.

Tabla 1. Evaluación de las importaciones de miel de Estados Unidos de América, España y Venezuela

ESTADOS UNIDOS

Producto	Descripción Producto	USD 2004 CIF	USD 2005 CIF	USD 2006 CIF	Crecimiento 2005 - 2006
4	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS, HUEVOS DE AVE, MIEL NATURAL, PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE	1.593.028.827	1.699.113.380	1.728.355.498	1,72%
40900	MIEL NATURAL	149.550.362	138.545.566	188.303.597	35,91%

ESPANA

Producto	Descripción Producto	USD 2004 CIF	USD 2005 CIF	USD 2006 CIF	Crecimiento 2005 - 2006
4	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS, HUEVOS DE AVE, MIEL NATURAL, PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE	1.572.229.000	1.599.862.323	1.678.892.554	4,94%
40900	MIEL NATURAL	30.648.000	* 22011334,3	28.492.126	29,44%

VENEZUELA

Producto	Descripción Producto	USD 2004 CIF	USD 2005 CIF	USD 2006 CIF	Crecimiento 2005 - 2006
4	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS, HUEVOS DE AVE, MIEL NATURAL, PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL, NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE	174.633.978	174.406.354	311.066.146	78,36%
40900	MIEL NATURAL	200.462	338.105	470.541	39,17%

Fuente: Comercio exterior del país [en línea]. Bogota: Proexport, 2008. [Consultado 20 de Julio de 2008]. Disponible en Internet:
<http://www.proexport.com.co/SIICExterno/SIIC/preseleccione.aspx?Seleccion=preseleccione&Menu=SIIC&Header=SIIC>

*En el año 2005 España presentó una disminución en la importación de miel debido a residuos contaminantes como CLORANFENICOL, ESTREPTOMICINA Y SULFAMETACINA encontrados en la miel.

Estos países son los que cumplen las características antes mencionadas y a continuación se presenta una evaluación socio-económica de los mismos y se presenta una corta introducción de los acuerdos comerciales que se tiene actualmente con ellos.

PIB per capita (US\$)	32,036.00
% Crecimiento PIB	3.70
Tasa de devaluación (%)	-10.30
Tipo de cambio (moneda del país - euro/ USD\$)	1.42
Tipo de cambio bilateral (moneda del país / col \$)	2,843.11
Tasa de desempleo (%)	8.30
Inflación (%)	2.80
Riesgo de no Pago	AAA

Fuente: Indicadores por país[en línea]. Bogota: Proexport, 2008. [Consultado 20 de Julio de 2008].
 Disponible en Internet:
<http://www.proexport.com.co/SIICExterno/IntelExport/Pais/Indicadores.aspx>

➤ **Acuerdos Comerciales “PREFERENCIA EUROPEA”.** 040900
 Fabricación en la que todos los jugos de frutas (excepto los de piña, lima o pomelo) incluidos en la partida 2009 utilizados deben ser obtenidos en su totalidad, y el valor de todas las materias utilizadas no exceda del 30% del precio franco fábrica del producto.

Los países relacionados deben cumplir los requisitos de origen exigidos por Preferencia Unión Europea:

AFGANISTÁN, ALEMANIA, ANGOLA, ANGUILLA, ANTIGUA Y BARBUDA, ANTILLAS HOLANDESAS, ARABIA SAUDITA, ARGELIA, ARGENTINA, ARMENIA, ARUBA, AUSTRIA, AZERBAIJAN, BAHAMAS, BAHREIN, BANGLADESH, BARBADOS, BELARUS, BELGICA, BELICE, BENIN, BERMUDAS, BOLIVIA, BOTSWANA, BRASIL, BRUNEI DARUSSALAM, BURKINA FASO, BURUNDI, BUTAN, CABO VERDE, CAIMAN. ISLAS, CAMBOYA, CAMERUN. REP. UNIDA DEL CHAD, CHILE, CHINA, CHIPRE, COCOS (KEELING). ISLAS, COLOMBIA, COMORAS, CONGO, REPUBLICA DEL COOK, ISLAS COSTA DE MARFIL, COSTA RICA, CUBA, DINAMARCA, DJIBOUTI DOMINICA, ECUADOR, EGIPTO, EL SALVADOR, EMIRATOS ARABES UNIDOS, ERITREA, ESLOVAQUIA, ESLOVENIA, ESPANA, ESTONIA, ETIOPIA, FIDJI, FILIPINAS, FINLANDIA, FRANCIA, GABON, GAMBIA, GEORGIA, GHANA, GIBRALTAR, GRANADA, GRECIA, GROENLANDIA, GUAM, GUATEMALA, GUINEA, GUINEA BISSAU, GUINEA ECUATORIAL, GUYANA, HAITI, HONDURAS, HUNGRÍA, INDIA, INDONESIA, IRAK, IRAN. REP ISLAMICA DE IRLANDA (EIRE), ITALIA, JAMAICA JORDANIA, KAZAJSTAN, KENIA, KIRGUIZISTAN, KIRIBATI, KUWAIT, LAOS REP. POPULAR DEMOCRATICA DELESOTHO, LETONIA, LIBANO, LIBERIA, LIBIA,

LITUANIA, LUXEMBURGO, MACAO, MADAGASCAR, MALAWI, MALAYSIA, MALDIVAS, MALI, MALTA, MARRUECOS, MARSHALL. ISLAS, MAURICIO, MAURITANIA, MEXICO, MICRONESIA, ESTADOS FEDERAL DE MOLDAVIA, MONGOLIA, MONTSERRAT. ISLA, MOZAMBIQUE, NAMIBIA, NAURU, NAVIDAD, CHRISTMAS). ISLA, NEPAL, NICARAGUA, NIGER, NIGERIA, NIUE. ISLA, NORFOLK. ISLA, NUEVA CALEDONIA, OMAN, PACIFICO. ISLAS (ESTADOS UNIDOS, PAISES BAJOS, PAKISTAN, PALAU ISLAS, PANAMA, PAPUASIA, NUEVA GUINEA, PARAGUAY, PERU, PITCAIRN. ISLA, POLINESIA, FRANCESA, POLONIA, PORTUGAL, QATAR, REINO UNIDO, REPUB. DEMOCRATICA DEL CONGO, REPUBLICA CENTROAFRICANA, REPUBLICA CHECA, REPUBLICA DOMINICANA, RUANDA RUSIA, SALOMON. ISLAS, SAMOA, SAMOA AMERICANA, SAN PEDRO Y MIQUELON, SAN VICENTE Y LAS GRANADINAS, SAN CRISTOBAL Y NIEVES, SANTA ELENA, SANTA LUCIA, SANTO TOME Y PRINCIPE, SENEGAL, SEYCHELLES, SIERRA LEONA, SIRIA. REP. ARABE DE, SOMALIA, SRI LANKA, SUDAFRICA. REPUBLICA DE SUDAN, SUECIA, SURINAM, SWASILANDIA, T. BRIT. OCEANO INDICO, TADJIKISTAN, TAILANDIA, TANZANIA. REP. UNIDA DE TOGO, , TOKELAU, TONGA, TRINIDAD Y TOBAGO, TUNICIA, TURCAS Y CAICOS. ISLAS, TURKMENISTAN, TUVALU, UCRANIA, UGANDA, URUGUAY, UZBEKISTAN, VANUATU, VENEZUELA, VIETNAM, VIRGENES. ISLAS (ESTADOS UNIDOS), VIRGENES. ISLAS (REINO UNIDO), WALLIS Y FUTUNA. ISLAS, YEMEN, ZAMBIA, ZIMBABWE².

² Información por país [en línea]. Bogotá: Proexport, 2008. [Consultado 16 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet: <http://www.proexport.com.co/SIICExterno/IntelExport/Condiciones/AcuerdosComerciales.aspx?>

3.1.2 Estados Unidos De América.

Figura 6. Mapa y Escudo de Estados Unidos de America



Fuente: Comercio exterior del país [en línea]. Bogota: Proexport, 2008. [Consultado 20 de Julio de 2008]. Disponible en Internet:

<http://www.proexport.com.co/SIICExterno/SIIC/preseleccione.aspx?Seleccion=preseleccione&Menu=SIIC&Header=SIIC>

Tabla 2. Análisis socio-económico de Estados Unidos de América

Datos Generales	
Capital	WASHINGTON
Idioma	INGLES
Tipo de Gobierno	REPUBLICA FEDERAL
Moneda	DOLAR AMERICANO
Principales Ciudades	ATLANTA , CHICAGO , LOS ANGELES , MIAMI , NEW YORK , WASHINGTON ,

Indicadores SocioEconómicos	
Nombre	2007
Población	301,621,157.00
PIB (US\$ millones)	13,807,900.00
PIB per capita (US\$)	45,779.00
% Crecimiento PIB	2.00

Tasa de devaluación (%)	0.00
Tipo de cambio (moneda del país / USD\$)	1.00
Tipo de cambio bilateral (moneda del país / col \$) Sep/24/2008	2,077.59
Tasa de desempleo (%)	4.60
Inflación (%)	3.45
Riesgo de no Pago	AAA

Fuente: Información por país [en línea]. Bogotá: Proexport, 2008. [Consultado 16 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet:

<http://www.proexport.com.co/SIICExterno/IntelExport/Condiciones/AcuerdosComerciales.aspx?>

➤ **Acuerdos Comerciales “ATPDEA”** 0409.00.00: Los productos admisibles que provienen de un país específico podrán beneficiarse de la preferencia arancelaria, a condición de que: (A) Dicho artículo se importe directamente de un país beneficiario en el territorio aduanero de los Estados Unidos; y (B) La suma del costo o del valor de los materiales producidos en el país beneficiario o en dos o más países beneficiarios dentro del marco del ATPA o de la Cuenca del Caribe, más (2) los gastos que provengan directamente de las operaciones de transformación realizadas en uno o más países beneficiarios (dentro del marco del ATPA o de la Cuenca del Caribe), no sea inferior al 35% del valor que pueda atribuirse a dicho artículo en el momento de su declaración. Para la determinación del porcentaje mencionado en (B) (2), la expresión "país beneficiario" comprende el Estado Libre de Puerto Rico y las Islas Vírgenes de los Estados Unidos.

Si los costos o el valor de los materiales producidos en el territorio aduanero de los Estados Unidos (con exclusión de Puerto Rico), se contabilizan para un artículo al que se aplique esta Nota, se disminuirá el porcentaje mencionado en (B) (2) hasta un 15%. Por lo tanto, el valor agregado imputable podrá alcanzar hasta un 65% de materiales de terceros países, y si hasta un 15% de materias producidas en los Estados Unidos. Cabe anotar que la producción de miel en la actualidad en Colombia no está tecnificada, aunque se pueden alcanzar niveles de obtención significativos no es necesario incurrir en importaciones para cumplir con la demanda esperada, debido a esto el producto estará exento de aranceles mientras el acuerdo se encuentre vigente.

Los países relacionados deben cumplir los requisitos de origen exigidos por ATPDEA: BOLIVIA, COLOMBIA, ECUADOR, ESTADOS UNIDOS, PERU, PUERTO RICO³.

³ Ibid., Disponible en Internet:

<http://www.proexport.com.co/SIICExterno/IntelExport/Condiciones/AcuerdosComerciales.aspx?>

3.1.3 Venezuela

Figura 7. Mapa y escudo de Venezuela



Fuente: Información por país [en línea]. Bogotá: Proexport, 2008. [Consultado 16 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet:

<http://www.proexport.com.co/SIICExterno/IntelExport/Condiciones/AcuerdosComerciales.aspx?>

Tabla 3. Análisis socio-económico de Venezuela

Datos Generales	
Capital	CARACAS
Idioma	ESPAÑOL
Tipo de Gobierno	REPUBLICA FEDERAL
Religión	CATOLICOS 96%, PROTESTANTES 2%, OTRAS 2%
Moneda	BOLIVAR
Principales Ciudades	BARQUISIMETO , CIUDAD BOLIVAR , MARACAIBO , MARACAY , MERIDA , SAN CRISTOBAL , CARACAS

Indicadores SocioEconómicos	
Nombre	2006
Población	27,030,656.00

PIB (US\$ millones)	181,689.00
PIB per capita (US\$)	6,722.00
% Crecimiento PIB	10.30
Tasa de devaluación (%)	-0.06
Tipo de cambio (moneda del país / USD\$) Noviembre 24/2008	2,149.04
Tipo de cambio bilateral (moneda del país / col \$)	1.10
Tasa de desempleo (%)	9.50
Inflación (%)	17.00
Riesgo de no Pago	B (Nota: AAA= menor riesgo, D= mayor riesgo)

Fuente: Información por país [en línea]. Bogotá: Proexport, 2008. [Consultado 16 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet: <http://www.proexport.com.co/SIICExterno/IntelExport/Condiciones/AcuerdosComerciales.aspx?>

Acuerdos comerciales

✓ **“ALADI”** 040900 0409.00.00: Producto totalmente obtenido por el sólo hecho de ser producidos en su territorio. Los países relacionados deben cumplir los requisitos de origen exigidos por ALADI : ARGENTINA, BOLIVIA, BRASIL, CHILE, COLOMBIA, CUBA, ECUADOR MEXICO, PARAGUAY, PERU, URUGUAY, VENEZUELA.

Analizando las variables socio-económicas de los países se observa una variable muy importante a evaluar en el momento de iniciar la expansión de mercados, esta variable nos garantiza continuar con el proceso de distribución y a su vez cumplir con el objetivo de Miel de Abejas el Edén de generar un lucro en esta actividad, por esto la variable Riesgo de no Pago para toda empresa que empieza, se convierte en uno de los factores principales.

De lo anterior se concluye que Venezuela, a pesar de ser uno de nuestros principales socios comerciales, es un país que muestra demasiada inseguridad en el cumplimiento de las obligaciones económicas, por lo tanto se decide descartarlo; para los países que quedan a continuación se desarrollara una matriz de selección que permite identificar que país es el mas adecuado para la exportación de la miel.

En los estudios de mercado, se realiza una matriz de selección donde se discriminan aspectos importantes de la economía de cada país para evaluar la capacidad de consumo, la viabilidad de pago y el crecimiento comercial y económico que presenta cada región, a estas variables se les establece una ponderación la cual determina la importancia de la misma para la empresa, es por

esto que las directivas de Miel de Abejas el Edén dieron la siguiente ponderación de acuerdo a su criterio económico desarrollado durante 30 años en la comercialización de la miel.

Tabla 4. Matriz de selección

VARIABLE SELECCIONADA	PONDERACION					ESTADOS UNIDOS		ESPAÑA		VENEZUELA	
	1	2	3	4	5						
POBLACION				*		4	0,16	3	0,12	3	0,12
PIB US millones				*		4	0,16	2	0,08	2	0,08
PIB (Per Capita) USD					*	5	0,25	4	0,20	3	0,15
% CRECIMIENTO PIB					*	4	0,20	5	0,25	3	0,15
INFLACION					*	4	0,20	4	0,20	2	0,10
TASA DE DESEMPLEO(%)					*	4	0,20	3	0,15	3	0,15
TASA DE DEVALUACION(%)				*		3	0,12	3	0,12	3	0,12
RIESGO DE NO PAGO					*	5	0,25	5	0,25	3	0,15
TIPO DE CAMBIO CON EL DOLAR					*	4	0,20	5	0,26	3	0,15
BALANZA COMERCIAL				*		4	0,16	4	0,16	3	0,12
BALANZA COMERCIAL CON COLOMBIA				*		4	0,16	3	0,12	4	0,16
EXPORTACIONES COLOMBIANAS (FOB)			*	*		4	0,12	3	0,09	3	0,09
PUNTAJE FINAL							2,18		2,00		1,54

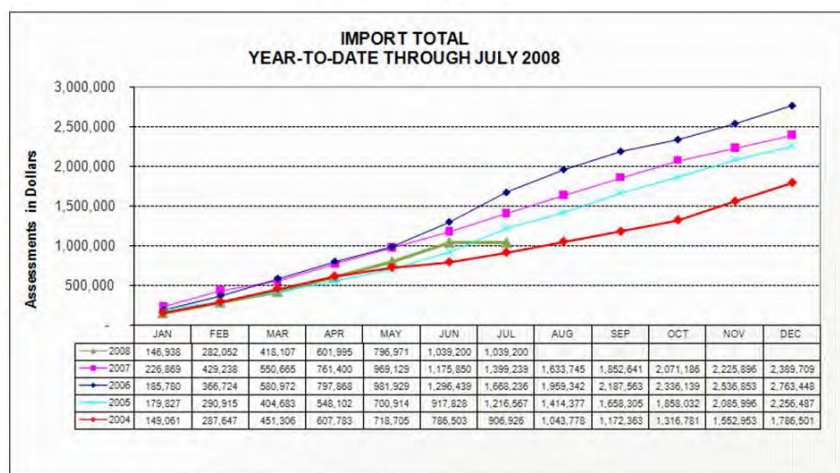
Información por país [en línea]. Bogota: Proexport, 2008. [Consultado 16 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet: <http://www.proexport.com.co/SIICExterno/IntelExport/Condiciones/AcuerdosComerciales.aspx?>

De lo anterior se concluye que Los Estados Unidos de America es el país mas adecuado para la exportación de miel; a esto se le suma los contactos que se tienen con algunas empresas importadoras de alimentos en dicho país (En el Anexo A se ampliará la información del acuerdo comercial ATPDEA). En las siguientes figuras se muestran las tendencias de consumo tanto en libras como en dólares, adicionalmente se presenta la distribución del producto en las diferentes regiones del país.

Figura 8. Tendencias de importación de miel en dólares

National Honey Board Industry Statistics Report

Description: Total assessments collected on imported honey purchases year to date.
Last Updated: August 28, 2008

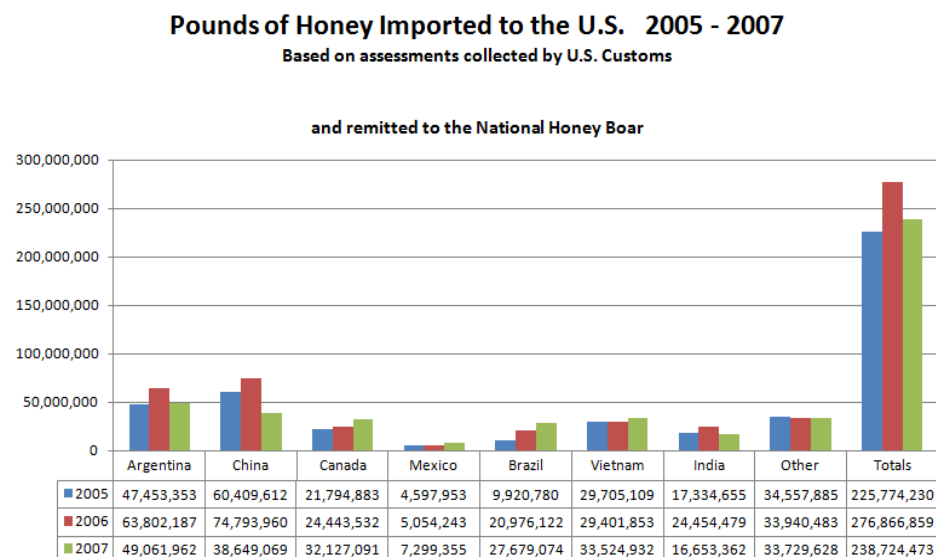


Fuente: The National Honey Board [en línea]. New York: Honey Industry, 2008. [Consultado 20 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet: <http://www.honey.com/honeyindustry/stats/ImpYTD.htm>

Figura 9. Tendencias de importación en libras de miel

National Honey Board Industry Statistics Report

Description: Pounds of honey imported from selected countries 2005-2007.
Last Updated: April 1, 2008



Fuente: The National Honey Board [en línea]. New York: Honey Industry, 2008. [Consultado 20 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet: <http://www.honey.com/honeyindustry/stats/ImpYTD.htm>

Figura 10. Consumo de miel por regiones



REGION 1 Alaska, California, Hawaii, Idaho, Nevada, Oregon, Utah, Washington

REGION 2 Arizona, Colorado, Kansas, Montana, Nebraska, New Mexico, Wyoming

REGION 3 North Dakota, South Dakota

REGION 4 Iowa, Michigan, Minnesota, Wisconsin

REGION 5 Alabama, Arkansas, Louisiana, Mississippi, Missouri, Oklahoma, Tennessee, Texas

REGION 6 Florida, Georgia, Puerto Rico

REGION 7 Connecticut, Delaware, Illinois, Indiana, Kentucky, Maine, Maryland, Massachusetts, New Hampshire, New Jersey, New York, North Carolina, Pennsylvania, Ohio, Rhode Island, South Carolina, Vermont, Virginia, West Virginia, District of Columbia

Fuente: Domestic Assessments by Region [en línea]. New york: Honey Industry, 2008. [Consultado 20 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet: <http://www.honey.com/honeyindustry/stats/RegionTotals2006.pdf>

3.2 ANÁLISIS DOFA

3.2.1 Debilidades.

- ✓ Presenta una limitada cantidad de producción.
- ✓ Pequeños productores altamente dispersos.
- ✓ Falta de capacitación en manejo agronómico, empaque, manipulación, transporte.
- ✓ Estacionalidad de la oferta.
- ✓ Desconocimiento de aspectos de mercadeo con clientes y consumidores en el exterior.
- ✓ Susceptibilidad a invierno y plagas.
- ✓ Poca experiencia y conocimiento de los mercados externos.
- ✓ Deficiente manejo de otras lenguas.
- ✓ Bajos niveles relativos de capitalización empresarial.
- ✓ Falta de acceso a recursos financieros en condiciones adecuadas.
- ✓ Tecnologías inadecuadas, (explotaciones agrarias).
- ✓ Poca tradición exportadora del país, no existe desarrollo de estándares de calidad para el mercado internacional.

3.2.2 Fortalezas.

- ✓ Miel Pura y fresca.
- ✓ Propiedades nutritivas y funcionales.
- ✓ Características de la miel, sabor y color.
- ✓ Excelente calidad del producto.
- ✓ Usos gastronómicos.
- ✓ Posición geográfica (logístico-portuaria).
- ✓ La creciente conciencia ambiental del sector industrial y de la demanda nacional.
- ✓ La condición de Colombia como país Megadiverso.
- ✓ La multiplicidad de sectores y actores que se abarcan crean la necesidad de unión.
- ✓ Organización con visión empresarial de productores.
- ✓ Capacidad para asumir cambios tecnológicos, (tecnificación) aprendizajes punta de lanza.
- ✓ Flexibilidad y apertura a opciones innovadoras.
- ✓ Aprovechamiento de las tecnologías de informática y mercadotecnia accesibles y efectivas.

3.2.3 Oportunidades.

- ✓ Crecimiento de la demanda a nivel mundial.
- ✓ Nuevos sectores competitivos de exportación.

- ✓ El gobierno esta trabajando desde varios ángulos para fomentar la exportación y fortalecer el sector.
- ✓ Interés del consumido por productos nuevos y naturales.
- ✓ Tendencias del mercado hacia alimentos orgánicos.
- ✓ Archivo de programas del Estado (mercados verdes, Biocomercio).
- ✓ Modelos de producción ambientalmente sostenibles.
- ✓ Plataforma de exportación (sobre la base de zona franca, puerto, ferrocarril).
- ✓ Desarrollo de la investigación de los ecosistemas - Captación de financiación internacional (declaraciones internacionales).
- ✓ Preocupación Nacional–Global por las certificaciones de buenas prácticas.
- ✓ Consolidación de proyectos para exportar.
- ✓ Consumo de la miel como cambio en los hábitos de la gente.

3.2.4 Amenazas.

- ✓ Posible confusión de los consumidores frente a la multiplicidad de iniciativas que buscan canalizar la conciencia ambiental.
- ✓ Creciente competencia en el sector en el ámbito internacional.
- ✓ Falta de compromiso y escepticismos de los actores involucrados.
- ✓ Situación de orden publico en zonas proveedoras de miel.
- ✓ Miedo de los países de desarrollo de que los mercados verdes sean una barrera comercial.
- ✓ Canal con mayores exigencias en cuanto producto y condiciones comerciales.
- ✓ Barreras de entrada en la operación.
- ✓ Afectación climática: sequías, inundaciones o ventiscas.
- ✓ Aparición de productos sustitutos disfrazados como miel (fructosa y glucosa).
- ✓ Competencia desleal que vende jarabe o miel de azúcar por miel de abejas.
- ✓ Uso indiscriminado de agroquímicos en la eliminación de los cultivos ilegales.
- ✓ Enfermedades futuras para las abejas.

Actualmente no se cuenta con una tecnología adecuada para la explotación de miel, razón por la cual la exportación esta limitada debido a la dificultad para cumplir las exigencias de las normas de la F.D.A., sin embargo la calidad y normas con las cuales se produce la miel de Miel de Abejas el Edén es apta para suplir dichas exigencias.

El mercado de la miel de abeja actualmente se encuentra sectorizado, sin embargo la empresa cuenta con muy buenos contactos y socios comerciales que permitirían satisfacer una demanda de 25 toneladas mensuales de miel. Adicionalmente, se conoce que las ventajas competitivas que pueden estar ofreciendo otros productores de miel como son los asiáticos entre ellos China que en el 2007 presentó exportaciones a EE.UU de 17.568 ton y Vietnam 15.239 ton, ha desmejorado sustancialmente en aspectos de calidad, lo que puede representar una buena oportunidad de exportación.

Con respecto a las desventajas económicas y de desconocimiento en el manejo del mercadeo y exportación de productos naturales como la miel, se prevé el apoyo por parte de pro-export, entidad que posee amplio conocimiento en el área y a su vez es un punto de apoyo importante en la búsqueda de fondos ante estamentos gubernamentales para la financiación de nuevos proyectos a las Pymes.

3.3 PRESENTACION DEL PRODUCTO

Para facilitar el manejo del producto la empresa Miel de Abejas el Edén, desea que se exporte en canecas de 300 kilogramos.

Figura 11. Canecas de presentación del producto



Fuente: Notas de clase de Logística Internacional. Profesor Javier Ortega, Universidad Autónoma de Occidente. Santiago de Cali, 2008. 16 h.

3.3.1 Partida Arancelaria. Para miel natural se tiene el siguiente arancel.

Tabla 5. Arancel para miel natural

Arancel Destino	
País	ESTADOS UNIDOS
Subpartida	040900
Descripción Subpartida	MIEL NATURAL
Posición Arancelaria	04090000
Descripción Posición	Miel natural.
Gravamen General	0¢ /kg
Notas	
Fecha de actualización Arancel (dd/mm/aaaa)	06/01/2007

Impuestos Adicionales		
Impuesto	Valor	Descripción
ADICIONAL.	Cada Estado de la Unión Americana es autónomo en la fijación de impuestos adicionales	

Arancel que Paga Colombia			
País Exportador	Gravamen Preferencial	Notas	Acuerdos
COLOMBIA	0%	Este producto tiene preferencia otorgada por la Ley ATPDEA	ATPDEA

Fuente: Realice su exportación [en línea]. Bogotá: Proexport, 2008. [Consultado 20 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet:
<http://www.proexport.com.co/SIICExterno/SIIC/realice.aspx>

Para facilidad de la compañía las directivas optan por exportar en presentación de 300 kilogramos para lo cual su posición arancelaria es **04.09.00.10.00** Miel natural en recipientes con capacidad superior o igual a 300 kilogramos.

3.3.2 Transporte, Embalaje y acondicionamiento para el transporte. El medio de transporte idóneo para este tipo de producto a granel es el marítimo, el cual será embalado en contenedores de 20" que contienen 60 tambores de 300 Kg respectivamente sellados; adicionalmente se realizará proceso de estibado por cada 4 tambores para un total de 15 estibas, ubicando 2 tendidos de estibas en todo el contenedor. Para el caso de las condiciones ambientales durante su transporte, el producto no presenta ningún tipo de variación en sus propiedades si es expuesto a humedad alta, bajas temperaturas o a altas temperaturas no mayor a 40°C; su vida útil es de 1 año aproximadamente, es

decir que no es perecedero y no tiene ningún comportamiento si se expone a altas presiones.

Figura 12. Contenedor de 20'



Fuente: Notas de clase de Logística Internacional. Profesor Javier Ortega, Universidad Autónoma de Occidente. Santiago de Cali, 2008. 16 h.

Figura 13. Dimensiones Estiba

Model 1634

Four Drum Modular Spill Platform

Bring flexibility to your storage area! These platforms can be arranged in an endless number of configurations. The modular platforms feature a low profile for easier loading and unloading and are compatible with Eagle's 1689 ramp. These units have a 30 gallon spill capacity per 2 drum side, use blow molded high-density polyethylene construction for superior strength and feature Eagle's patented removable poly grating.

Each 4-drum unit includes two 2" U-channel connectors to join units.

MODEL 1634 SPECIFICATIONS:

SPILL CAPACITY: 30 gallons/side
WEIGHT: 65 lbs.
DIMENSIONS: 42" x 42" x 6.5"
LOAD CAPACITY: 10,000 lbs.



Model 1634
Four Drum Modular Spill Platform

Fuente: Spills Containment & Platform [en línea].Barranquilla: Interstate Products, Inc., Sarasota Florida 2008. [Consultado 10 de Diciembre de 2008]. Disponible en Internet: http://www.interstateproducts.com/safety/_spillcon.html

El acondicionamiento para el transporte y exportación de miel al mercado de los EE.UU. no difiere del utilizado en el transporte marítimo en general a otros destinos. Las autoridades aduaneras recomiendan el marcado de todas las cajas y su correlatividad con lo indicado en factura. A su llegada a puerto

americano, toda la mercadería es controlada por el vista aduanero a través de su marcación exterior y solamente una muestra por lote es abierta en aduana para inspección.

La Comisión Federal de la Marina Mercante está autorizada para tomar medidas unilaterales cuando un gobierno extranjero, un transportista extranjero u otras personas que provean servicios relacionados con la navegación, incurran en actividades que afecten adversamente a los transportistas estadounidenses en el comercio marítimo de los Estados Unidos; creen condiciones desfavorables a la navegación para el comercio exterior, u obstaculicen indebidamente el acceso de los buques de bandera estadounidense al comercio entre puertos extranjeros. Las sanciones propuestas de acuerdo con esta legislación afectan frecuentemente la provisión de servicios transfronterizos, aunque también podrían afectar las inversiones de propiedad extranjera establecidas en los Estados Unidos (como por ejemplo, la revocación de licencias de transportistas de carga y la suspensión de arrendamientos preferenciales de terminales). (Ley de Prácticas Extranjeras de Navegación (1988), Ley de la Marina Mercante (1920) Sección 19, Ley de Navegación (1984), sección 13 (b)4)⁴.

➤ **Exigencia Cumplimiento de la Norma Internacional de Protección Fitosanitaria.** Estados Unidos aplica la norma NIMF-15 desde febrero de 2004. Esta medida reduce el riesgo de introducción y/o dispersión de plagas cuarentenarias relacionadas con el embalaje de madera (incluida la madera de estiba), fabricado de madera en bruto de coníferas y no coníferas, utilizado en el comercio internacional. Es decir que los exportadores que usen este tipo de embalajes, deben conseguir la autorización NIMF 15. Para Colombia, el ICA es la entidad encargada de autorizar la marca.

3.3.3 Etiquetado. Una de las responsabilidades del Food and Drug Administration (FDA) es la de "establecer los estándares de identidad, calidad, y llenado de envases y preparar las regulaciones sobre las buenas prácticas de elaboración de alimentos". Asimismo incluye "el desarrollo y hacer cumplir las disposiciones sobre etiquetado en los productos alimenticios. (Anexo B)

⁴ Información por país [en línea]: Realice su exportación. Bogotá: Proexport, 2008. [Consultado 20 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet: <http://www.proexport.com.co/SIICExterno/SIIC/realice.aspx>

4. NORMAS Y ESTANDARES DE CALIDAD

En el presente capítulo se presenta un resumen de Los Requerimientos de Las Leyes Y Regulaciones de Food And Drug Administration:

La misión del FDA (Food and Drug Administration) es hacer cumplir con las leyes promulgadas por el Congreso y por la Agencia para proteger la SALUD del consumidor, la seguridad y la capacidad adquisitiva.

Las leyes que vamos a tratar en este estudio incluyen:

- ✓ "Federal Food, Drug and Cosmetic Act" (FFCDCA), y la "Fair Packaging and Labeling Act", tanto para medicamentos y alimentos humanos y animales, cosméticos y productos médicos.
- ✓ "Public Health Service Act", relacionado con productos para uso humano y control de enfermedades contagiosas.

La ley básica es la "Federal Food, Drug and Cosmetic Act" (FFDCA), la función de la misma es la de asegurar al consumidor que el alimento es puro, seguro para comer, y producido bajo condiciones sanitarias; que los medicamentos y artículos son seguros y efectivos para el uso asignado; que los cosméticos son seguros y elaborados con los ingredientes apropiados; el rotulado o etiquetado así como el empaquetado es confiable, informativo y no engañoso⁵..

"The Fair Packaging and Labeling Act", afecta el contenido y la ubicación de la información requerida en el envase (Anexo B)

4.1 ACTOS PROHIBIDOS (VIOLACIONES)

La FFDCA prohíbe la distribución o la importación en los EEUU de artículos adulterados o etiquetados incorrectamente. El termino "adulterado" incluye productos defectuosos, inseguros, sucios, o producidos en condiciones insalubres.

⁵ Requerimientos de acceso a Mercados [en línea]. Buenos Aires: conserjería agrícola de la republica de argentina, 2008. [Consultado 15 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet: http://www.consejeria-usa.org/nuevo/acc_mercados/fda.htm

El termino "etiquetado incorrecto" incluye frases, diseños o figuras en la etiqueta que son falsos o engañosos y que no proveen la información requerida en el etiquetado.

La ley también prohíbe la distribución de un artículo que requiere aprobación previa y no ha sido autorizado por FDA, o que requiere determinados informes y no han sido provistos, y la no-autorización de inspección sobre instalaciones reguladas.

4.2 ANÁLISIS Y APROBACIÓN PREVIA A LA COMERCIALIZACIÓN

FDA requiere la aprobación de determinados productos previos a su comercialización. En el área de alimentos las sustancias agregadas al alimento deben ser "generalmente reconocidas como seguras", "previamente aprobadas" o aprobadas bajo determinadas regulaciones de FDA basadas en datos científicos. Las muestras de determinados colorantes deben ser analizadas y certificadas por los laboratorios de FDA. Los residuos de pesticidas en los productos alimenticios no deben exceder las tolerancias establecidas por EPA (Environmental Protection Act) y controladas por FDA (en el Anexo C se relaciona cada uno de los compuestos que la FDA y la EPA exigen analizar, además, se encuentran tabulados los valores máximos permitidos por estas instituciones para dichos compuestos). Dicha aprobación previa a la comercialización debe estar basada en datos científicos provistos por el productor, y esta sujeto a revisiones y aceptación por parte de científicos del gobierno en cuanto a los alcances y practicidad "adequacy". La entrega de datos falsos para obtener una aprobación es un acto penado por la ley.

Las regulaciones de FDA prescriben el tipo y la extensión de los análisis que deben realizarse previa a la comercialización, dependiendo de los requerimientos legales aplicables al producto en particular y a la tecnología disponible para satisfacer dichos requerimientos. Los análisis pueden incluir estudios físico-químicos, estudios de laboratorios no clínicos, análisis en animales y ensayos clínicos en seres humanos.

La importancia los datos toxicológicos o no toxicológicos como consecuencia de dichos análisis requieren que los mismos sean realizados de acuerdo con protocolos y procedimientos científicos establecidos, las regulaciones de FDA establecen las buenas prácticas de laboratorio para investigaciones no clínicas (21 CFR 58).

4.3 IMPORTACIONES

Si bien los requerimientos son iguales para productos domésticos e importados, el cumplimiento de los mismos es diferente. Los productos importados regulados por FDA están sujetos a inspección en Aduana (Customs) a la entrada a los EEUU. Los embarques que no cumplen con las leyes y regulaciones están sujetos a detención. Los mismos deben ser adecuados a las leyes y regulaciones, destruidos o re-exportados.

A discreción del FDA, se le permite al importador adecuar la mercadería para cumplir con las leyes, previa a la decisión final que determine si puede ser aprobada su entrada. Cualquier selección, reprocesado o re-etiquetado debe ser supervisado por un funcionario de FDA a costo del importador.

Tanto el exportador extranjero como el importador deben reconocer que una liberación condicional de la mercadería para ser adecuada no es un derecho sino un privilegio. El abuso de este privilegio, con repetidos embarques del producto ilegal, puede resultar en el rechazo de dicho privilegio para importaciones subsecuentes.

4.4 REGULACIONES

Las regulaciones emitidas por FDA son una parte importante de la ley. De ellas se destacan:

- ✓ Current Good Manufacturing Practices Regulations, que establece requerimientos para salubridad, inspección de los materiales y del producto terminado y otros controles de calidad como los estándares de alimentos de FDA (Food and Drug Administration), que establecen especificaciones para muchos alimentos.
- ✓ Regulaciones Aplicables a los Productos en General.

4.5 COLORANTES

La FDA determina que el alimento se considera adulterado si posee un colorante que se clasifica no seguro para un uso en particular.

Un colorante es un pigmento, colorante o otra sustancia sintética o artificial derivada de un animal, vegetal u otra fuente que provee color cuando se agrega o aplica a un alimento.

4.6 ESTÁNDARES DE ALIMENTOS

Los estándares son necesarios tanto para el consumidor como para la industria alimenticia. Establecen los valores nutricionales (En el Anexo D se encontrara un estudio nutricional completo realizado por National Honey Board, empresa apoyada por el estado norteamericano para el manejo de la miel, tanto importaciones, exportaciones como producción nacional) y la calidad general de gran parte de los alimentos. Sin los estándares, alimentos diferentes tendrían el mismo nombre, y el mismo alimento nombres diferentes, ambas situaciones confunden y engañan al consumidor y crean una competencia injusta.

La Sección 401 del FFDCA requiere que cuando esta acción promueva un comercio justo y honesto para el interés del consumidor, se deben establecer regulaciones fijando y estableciendo estándares para cualquier alimento, si es posible bajo su nombre común o usual, una razonable definición y estándar de calidad y/o un razonable estándar de llenado del envase.

4.7 BIOTERRORISMO

Los productos alimenticios exportados hacia los Estados Unidos o que hagan tránsito a través de este país, deben cumplir las disposiciones de la Ley 107 - 188 sobre la seguridad de la salud pública y la preparación/ respuesta al Bioterrorismo, expedida por el gobierno estadounidense en junio de 2002 (Ver Anexo E). Esta Ley implica que las empresas exportadoras a Estados Unidos de productos agroindustriales, deben registrarse ante la FDA (Food and Drug Administration) y deberán mantener archivos que permitan realizar la trazabilidad de todos los insumos del producto.

4.8 ESTÁNDAR DE IDENTIDAD

Define que es determinado alimento y los ingredientes que deben ser utilizados o pueden ser utilizados y cuales deben ser declarados en el etiquetado. Son normalmente estándares mínimos y establecen especificaciones para los requerimientos de calidad.

4.9 IMITACIÓN DE ALIMENTOS

Un alimento que imita a otro es considerado incorrectamente etiquetado salvo que en su etiqueta aparezca en tamaño de letra uniforme y prominente la palabra "imitation" seguido inmediatamente del nombre del alimento imitado. De acuerdo a la ley un alimento es una imitación si es un sustituto de, o se asemeja a otro alimento, pero es nutricionalmente inferior al original. En el caso de no ser

nutricionalmente inferior al alimento que imita, le es permitido ser etiquetado descriptivamente acorde con las regulaciones en el 21 CFR 101.3 y no necesita utilizar el término "imitación".

4.10 ESTÁNDARES DE CALIDAD

Fueron establecidos bajo el FFDCA y no deben ser confundidos con los grados (grades) que publica el Departamento de Agricultura (USDA) para carne y otros productos agrícolas y con los del USDC para productos de pesca. Un estándar de calidad bajo FFDCA es un estándar mínimo. Si un alimento para el cual se promulga un estándar de calidad o de llenado de envase se encuentra por debajo de los límites definidos en el mismo, debe reflejar en un tamaño y estilo preestablecido de letra una frase demostrando que se encuentra por debajo del estándar de calidad, o de un estándar de llenado de envase, por ejemplo "Below Standard in Quality, Good Food-Not High Grade".

Los grados establecidos por el USDA son generalmente llamados "Grade A" o "Fancy", "Grade B" o "Choice" o "Grade C" o "Standard". Los grados para productos de pesca son usualmente denominados "Grade A", "Grade B", o "Grade C". Estos grados no son requeridos por FFDCA a ser escritos en la etiqueta, pero de ser citados, el producto debe cumplir con las especificaciones de dicho grado.

4.11 ESTÁNDAR DE LLENADO DE ENVASE

Define cuan lleno debe estar el envase y como se mide ese llenado. Los estándares de FDA asumen que el alimento es preparado apropiadamente de materia limpia. Los estándares normalmente no están relacionados con factores tales como impurezas peligrosas, suciedad y descomposición. Sin embargo hay excepciones, por ejemplo, los estándares para huevos enteros y productos provenientes de las yemas y de las claras requieren que estos productos estén pasteurizados o tratados de otra manera de forma tal de destruir al microorganismo Salmonela.

Existen para determinados alimentos en los cuales se determina la cantidad de llenado en términos de sus componentes sólidos, líquidos o ambos. Los estándares de FDA comprenden tanto al etiquetado como a la composición y deben ser consultados para detalles específicos. Se publican en el 21 CFR Parts 103-169.

Estándares Internacionales de Alimentos (el Codex Alimentario) han sido desarrollados por el Comité de la Organización Mundial de la Salud y la FAO de las Naciones Unidas del que los EEUU es miembro. El gobierno puede adoptar estas del Codex en su totalidad o en parte, de acuerdo a los procedimientos citados anteriormente.

5. ANÁLISIS DE COSTOS

Dentro de los objetivos propuestos, se tiene el determinar los costos de exportación para lograr establecer el precio de entrada en el mercado norteamericano, a continuación se presenta la matriz de costos de distribución física internacional por modalidad de transporte, tomada de PROEXPORT COLOMBIA, la cual nos detalla los gastos en los que se incurre en el proceso de exportación y ayuda a establecer el costo de venta de el producto en el lugar de destino.

Tabla 6. Matriz de costos de D. F. I. por modalidad de transporte



INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO	I <u>PRODUCTO: Nombre Técnico o Comercial</u>	MIEL
	II <u>POSICIÓN ARANCELARIA (PAÍS EXPORTADOR)</u>	04.09.00.10.000
	POSICIÓN ARANCELARIA (PAÍS IMPORTADOR)	04.09.00.10.00
	III <u>UNIDAD COMERCIAL DE VENTA</u>	CANECAS 55 GALONES
	IV <u>VALOR EX-WORKS POR UNIDAD COMERCIAL</u> USD \$ ▼	2,81
	V <u>EMPAQUE</u>	CANECAS 55 GALONES
INFORMACIÓN BÁSICA DEL EMBARQUE	<u>DIMENSIONES</u>	Diam 60 cm x 96 cm Alt
	VI <u>ORIGEN: / PAÍS - PUNTO DE CARGUE - PUERTO DE EMBARQUE</u>	BUENAVENTURA
	VII <u>DESTINO / PAÍS - PUERTO DE DESEMBARQUE - ENTREGA</u> <u>Puertos en Países de Destino</u>	PORT EVERGLADES
	VIII <u>PESO TOTAL KG/TON</u>	300 kg
	IX <u>UNIDAD DE CARGA</u>	Kg
	X <u>UNIDADES COMERCIALES POR UNIDAD DE CARGA</u>	1
OTRA INFORMACIÓN DE IMPORTANCIA	XI <u>VOLUMEN TOTAL EMBARQUE CM3 - M3</u>	20,736
	XII <u>TERMINO DE VENTA (INCOTERM)</u>	DDP
	XIII <u>FORMA DE PAGO Y TIEMPO</u>	CARTA DE CREDITO
	XIV <u>TIPO DE CAMBIO UTILIZADO A OCTUBRE 6 2008</u>	2.100

Fuente: Costos de exportación [en línea]. Bogota: Proexport, 2008. [Consultado 02 de Septiembre de 2008]. Disponible en Internet:
http://www.proexport.com.co/siicexterno/Logistica/Simulador/CostosExportacion.aspx?seleccion=Costos_Exportacion&Menu=Logistica&Header=Logistica

La matriz de costos de la distribución física internacional que se describe a continuación hace una comparación de costos de transporte ya sea vía aérea o marítima (2 puertos marítimos y 1 puerto aéreo), incluyendo costos de producción (Exwork).

Tabla 8. Matriz concepto costos de exportación

CONCEPTO COSTOS EXPORTACIÓN		MARÍTIMO		MARÍTIMO		AEREO	
		Bventura - Port Everglades	Tiempo	Cartagena - Port Everglades	Tiempo	Cali - Fort Lauderdale	Tiempo
		Costo Total USD\$	Días	Costo Total USD\$	Días	Costo Total USD\$	Días
PAIS EXPORTADOR	A VALOR EXW	50.571,43		50.571,43		50.571,43	
	Costos Directos						
	1 EMPAQUE	1.142,86		1.142,86		1.142,86	
	2 ETIQUETADO	1,71		1,71		1,71	
	3 EMBALAJE (ESTIBAS - FULL CONTAINER LOAD)	214,29		214,29		1.628,57	
	4 DOCUMENTACIÓN	42,86		42,86		80,00	
	5 TRANSPORTE (HASTA PUNTO DE EMBARQUE)	523,81		1.714,29		142,86	
	6 USO INFRAESTRUCTURA PORTUARIA	70,00		70,00		-	
	7 MOVILIZACION - INSPECCION - NARCOTICOS	85,71		85,71		80,00	
	8 SELLO SEGURIDAD	7,14		7,14		-	
	9 AGENTE DE ADUANA	119,05		119,05		119,05	
	Costos Indirectos						
	COSTO DE LA DFI PAÍS EXPORTADOR	2.207,43		3.397,90		3.195,05	
TRÁNSITO INTERNACIONAL	B VALOR : FOB (Marítimo) - FCA (Aéreo)	52.778,86		53.969,33		53.766,48	
	1 TRANSPORTE INTERNACIONAL *	1.992,00		1.614,00		17.100,00	
	2 SEGURO INTERNACIONAL	238,20		238,20			
	C VALOR CIF	55.009,06		55.821,53		70.866,48	
	1 DESADUANAMIENTO	290,00		290,00		290,00	
	2 MOVILIZACION - INSPECCION	140,00		140,00		140,00	
	Costos indirectos						
PAIS IMPORTADOR	COSTO DE TRANSITO INTERNACIONAL	2.660,20		2.282,20		17.530,00	
	1 TRANSPORTE LUGAR CONVENIDO COMPRADOR	250,00		250,00		700,00	
	D VALOR DDU.	250,00		250,00		700,00	
	1 DOCUMENTACION	30,00		30,00		30,00	
	2 ADUANEROS (IMPUESTOS)						
	3 AGENTES	120,00		120,00		120,00	
	Costos indirectos						
	COSTO DE LA DFI PAÍS IMPORTADOR	3.060,20		2.682,20		18.380,00	
	E VALOR DDP TOTAL	55.839,06		56.651,53		72.146,48	

* El valor del transporte internacional incluye : Transporte del contenedor puerto a puerto, alquiler del contenedor, acondicionamiento del mismo a la entrega

Fuente: Costos de exportación [en línea]. Bogotá: Proexport, 2008. [Consultado 02 de Septiembre de 2008]. Disponible en Internet: http://www.proexport.com.co/siicexterno/Logistica/Simulador/CostosExportacion.aspx?seleccion=Costos_Exportacion&Menu=Logistica&Header=Logistica

De los datos anteriores se genera un valor de la miel DDP (Dólares / Kilo) por ruta que se relaciona a continuación:

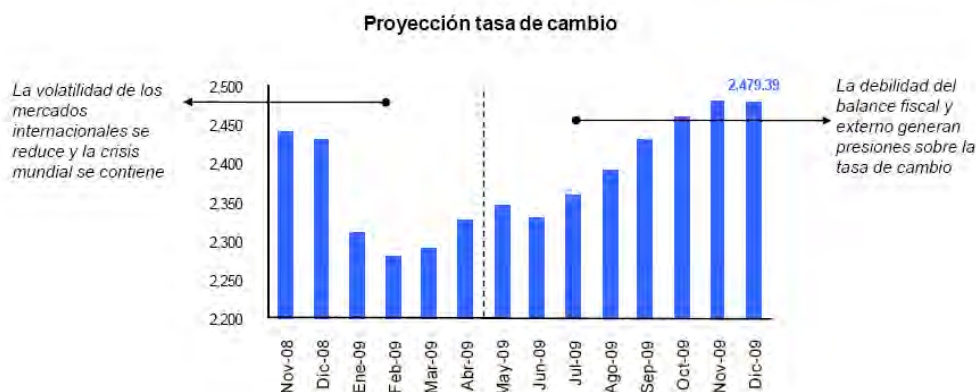
✓	Buenaventura - Port Everglades (Marítimo)	USD\$ 3.10
✓	Cartagena – Port Everglades (Marítimo)	USD\$ 3.15
✓	Cali – Fort Lauderdale (Aereo)	USD\$ 4.00

La primera de las rutas muestra un menor precio por kilo, el cual permite una mejor introducción del producto dentro del mercado de los Estados Unidos de América, este monto es competitivo comparado con los precios que se tienen de la miel importada (iguales características: multifloral, ámbar) desde Argentina cuyo promedio no es inferior a 3.15 dólares por kilo, adicionalmente dentro de las opciones con las que se cuenta en los términos de la negociación del precio del producto, existe la posibilidad de disminución dependiendo del incoterm que se convenga en el acuerdo comercial, esto con el fin de transferir algunas responsabilidades en el proceso de exportación y mejorar el precio al cliente con ayuda de contactos que puedan tener estos en su país.

Figura 14. Proyección del dólar

Estimamos que el dólar terminará 2009 en 2,479 pesos.

- En la medida en que el contexto externo continúe agudizando nuestros desbalances externos, estimamos que durante 2009 se presentará una devaluación del peso.



- Lo anterior se traduce en una devaluación anual estimada de 2% y una devaluación promedio de 18.37%.

Debido a la reseción económica de los mercados, la banca y las bolsas a nivel mundial, se ha presentado un aumento en el precio del dólar durante los últimos meses. Esta volatilidad y variabilidad se prevé será controlada al inicio del próximo año, por lo que se proyecta la disminución de la tasa de cambio en el primer cuatrimestre del año 2009; de ahí en adelante debido a la debilidad del balance fiscal y el balance externo, se presentarán ciertas presiones que conllevarán a cambiar la tendencia en aumento del precio del dólar.

Tomando como referencia la proyección que hace Corficolombiana y haciendo una relación con los valores actuales del mercado, tenemos una proyección de \$2.350 para diciembre del 2009. Con base en esta proyección y debido a que el 91% del costo de la exportación (valor total DDP) corresponde al valor Exwork, al aumentar la tasa de cambio del dólar de \$2.100 a \$2.350, disminuye el valor Exwork por lo tanto el valor de la exportación es más económica y la ganancia es mayor.

6. LOGISTICA Y DOCUMENTACION

6.1 CANALES DE DISTRIBUCION:

➤ La miel procesada es comercializada bajo tres canales:

- ✓ Productores
- ✓ Asociaciones cooperativas
- ✓ Distribuidores

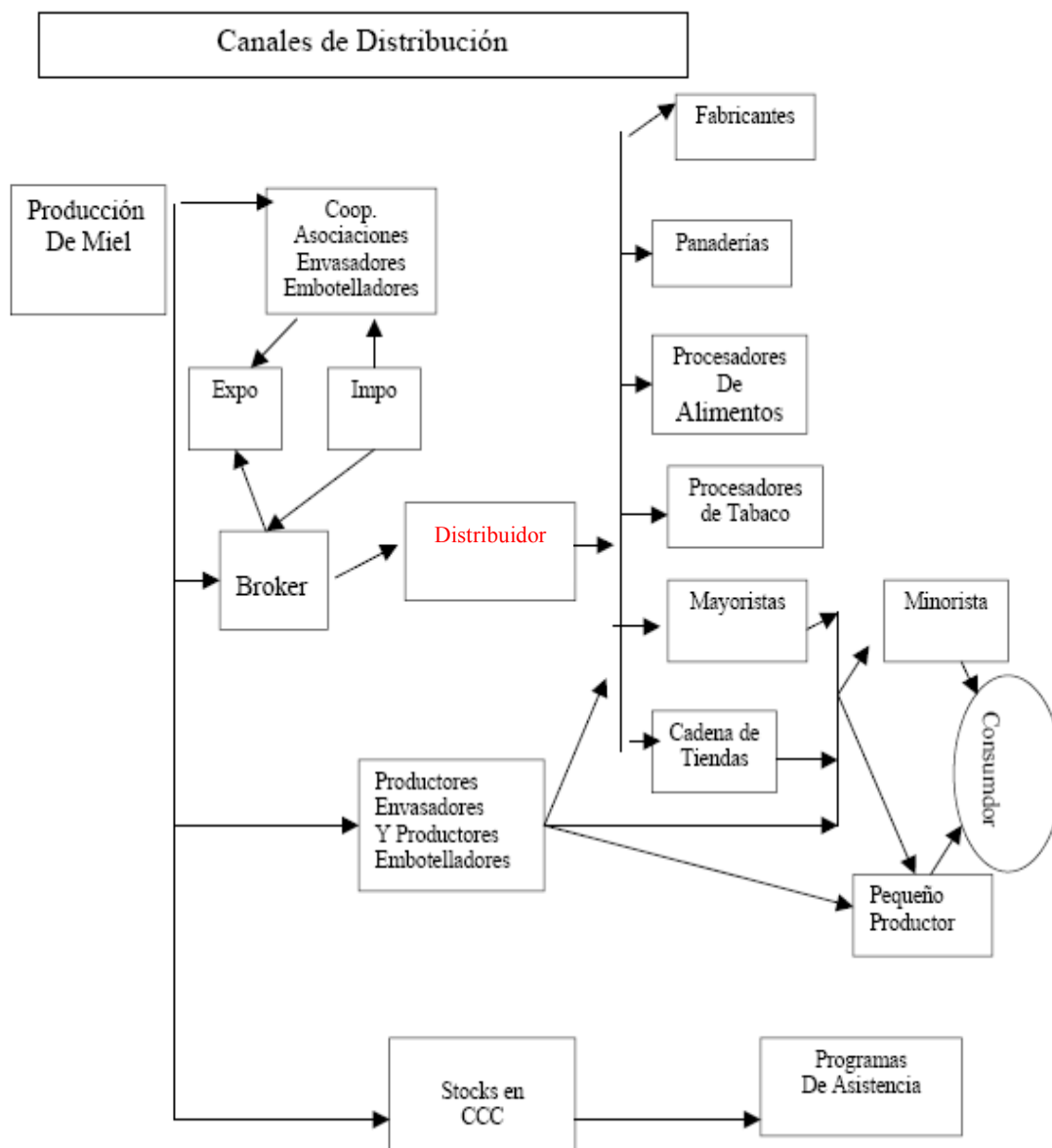
Los distribuidores generalmente son los de mayor envergadura comercial, siendo las que distribuyen las mieles más cotizadas. Estas compañías compran en el mercado doméstico y también importan, mientras que las dos primeras generalmente se abastecen con la industria local. Los procesadores de alimentos y confiterías, importan además de abastecerse de cooperativas y de operadores privados que compran el producto. Tres tipos de empresas procesan, envasan y comercializan la miel. Los productores / distribuidores son apicultores que envasan y procesan su propia miel (si bien pueden comprar cantidades pequeñas de otros apicultores) y las venden directamente a comerciantes minoristas y usuarios industriales o en kioscos a lo largo de las carreteras. Los apicultores también pueden pertenecer a cooperativas que procesan, envasan y venden miel. Estas cooperativas a veces también compran miel importada. Finalmente, distribuidores independientes procesan, envasan y comercializan un porcentaje elevado de la miel producida en los Estados Unidos y casi toda la importada, incluida la proveniente de China.

Por lo general, estos distribuidores mezclan la miel nacional y la importada para su venta a los consumidores finales. Los distribuidores pueden comercializar sus productos minoristas bajo su propia marca o bajo otras etiquetas.

Los distribuidores venden la miel procesada y envasada a comerciantes minoristas, establecimientos de servicios de alimentos y a usuarios industriales. En esta última categoría se incluyen panaderos, reposteros y otros elaboradores de alimentos que compran la miel en barriles, tanques o bolsas. Las industrias que hacen mayor uso de miel son la panadera, láctea, confitería, farmacéutica, tabacalera, restaurantes, y otros procesadores de productos edulcorantes. Por lo general, la miel clara se vende al detalle para consumo doméstico, en tanto que la oscura se utiliza con mayor frecuencia para usos industriales.

➤ El grafico que se presenta a continuación detalla el proceso de distribución

Figura 15. Canales de distribución

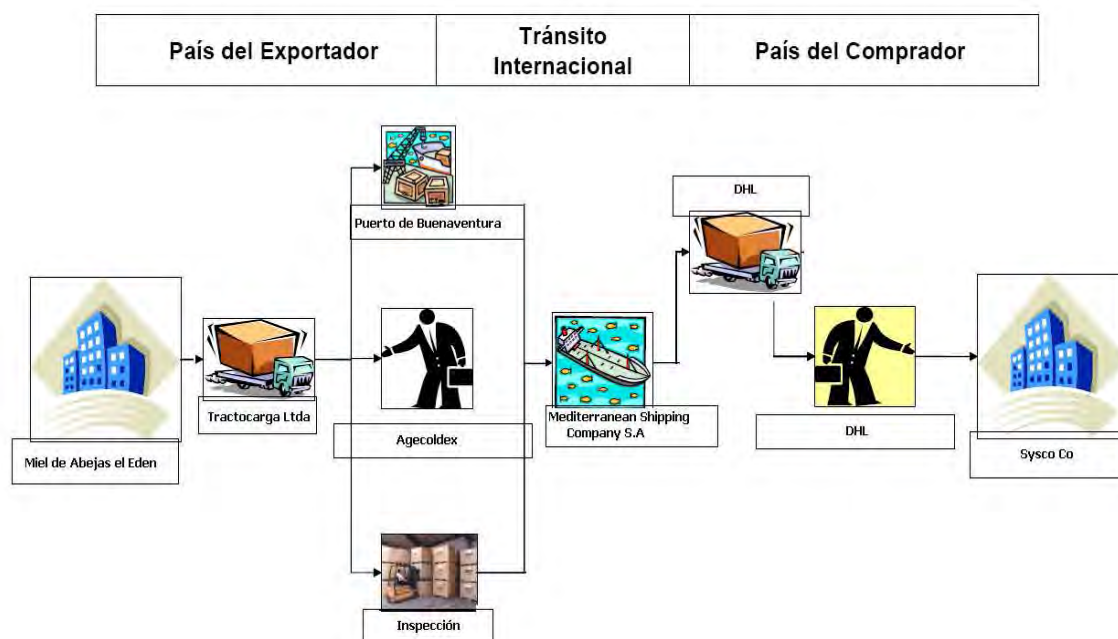


Una vez mostrados los canales de distribución se determina contactar a los distribuidores como punto de partida para ingresar en el mercado norteamericano, lo anterior apoyados en contactos previos tenidos con la empresa **Sysco Co.** que tienen sede en la ciudad de Miami. Esta empresa esta dedicada a la venta de insumos alimenticios para hoteles, restaurantes, hogares de la tercera edad, panaderías, además tienen conexiones con empresas dedicadas a la realización de eventos (Fiestas, bufetes, etc.).

6.2 DESCRIPCION PROCESO DE EXPORTACIÓN

A continuación se presenta un diagrama de flujo del proceso de exportación de miel, el cual nos muestra cuales son las empresas que intervienen en este, dichas empresas son mencionadas con sus responsabilidades luego de la figura.

Figura 16. Flujograma de distribución en la exportación de la miel



Fuente: Exportaciones [en línea]. Lima: comisión de exportación del Perú para la exhortación y el truísmo, 2008. [Consultado 01 de Octubre de 2008]. Disponible en Internet: http://www.prompex.gob.pe/prompex/documents/miercoles_exportador/2006/01-18-proceso_exportacion.pdf

6.2.1 Transporte Marítimo

- MSC Cali
- Calle 10, No. 4-47, Of 1001
- Cali
- Colombia
- Phone +57 2 883 0866
- Fax +57 2 885 4842
- <http://www.mscgva.ch/>

➤ Responsabilidad Naviera:

- ✓ Reserva cupo para transportar producto.
- ✓ Alquiler y ubicación del contenedor en patios (en Cali) para su recolección y transporte del producto.
- ✓ Realización de contrato entre exportador y naviera (Comodato) para asignar responsabilidades en el manejo del contenedor. (Tiempo de entrega, Limpieza, costos de alquiler, etc). Anexo F.
- ✓ Traslado desde el muelle hasta el buque en el puerto de origen
- ✓ Ubicación de la carga en la bodega
- ✓ Traslado del producto de un puerto a otro puerto
- ✓ Descargue de la carga
- ✓ Desembarque que corresponde al traslado desde la bodega de la nave hasta el muelle en puerto de destino.

6.2.2 Transporte terrestre Cali – Buenaventura

- Tractocarga Ltda..
- Cali Yumbo Cencar Bloque A 3 Of.I 106 Tel: 6667066/7
- <http://www.tractocarga.com/eficiencia.html>

➤ Responsabilidad Transportadora:

- ✓ Retiro y devolución del contenedor en los patios asignados.
- ✓ Transporte del contenedor de 20 pies (el flete incluye seguro de la mercancía)

6.2.3 Seguro del producto para transporte marítimo

- Nombre de la Oficina: Cali Versalles
- Nombre del Gerente: Jairo Delgado Garces
- Dirección: Calle 20 Norte No. 3n -31
- Teléfono: 6604606
- Fax: 6605056
- <http://www.mapfre.com.co>

6.2.4 Sociedad de Intermediación Aduanera.

- Calle 41 Norte # 4N-11 - La Flora Residencial
- PBX: 092-524-15-17
- FAX: 092-664-14-27
- Santiago de Cali
- <http://www.agecoldex.com/index.cfm>

➤ Responsabilidades: Quién se encarga de la prestación de servicios de asesorías en el área de Comercio Exterior e Intermediarios Aduaneros, debidamente reconocida inscrita y autorizada por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales "DIAN" como son:

✓ Pagos a Terceros: Cargue, descargue y acarreos, servicio de báscula, certificado de Origen, Elaboración de formularios, Inspecciones, Sellos de botella.

✓ Generación de Documentos que se presentan a la Dían :

- DEX (Emitido por la SIA) y firmado por el exportador que es quien empaca.

Anexo G

- AES Autorización de Solicitud de Embarque (Emitido por la SIA) Anexo H

- Manifiesto Aduanero (Generado por la sociedad portuaria).

- B/L (Generado por la naviera en el momento del cargue) Anexo I.

➤ Adicionalmente como Intermediarios Aduaneros de la exportación, la documentación previa que se le debe suministrar es:

✓ Carta de Responsabilidad. Anexo J

✓ Factura Comercial en Ingles. Anexo K

✓ Lista de Empaque

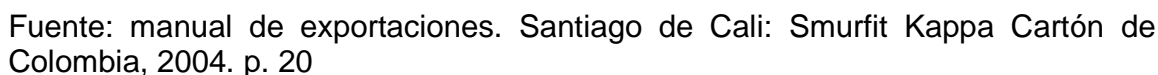
✓ Recomendaciones para la elaboración del BL

6.2.5 Agente Aduanero en destino.

- DHL Express
- Executive Office Contact
- 10097 Cleary Blvd. #403 Plantation, FL 33324 USA
- Fax: 888-221-6211
- www.dhl.com/

➤ Responsabilidades: Nacionalizar la mercancía importada, para lo cual se le deben suministrar los siguientes documentos:

- Figura 17. Flujoograma de documentación en el proceso de exportación**



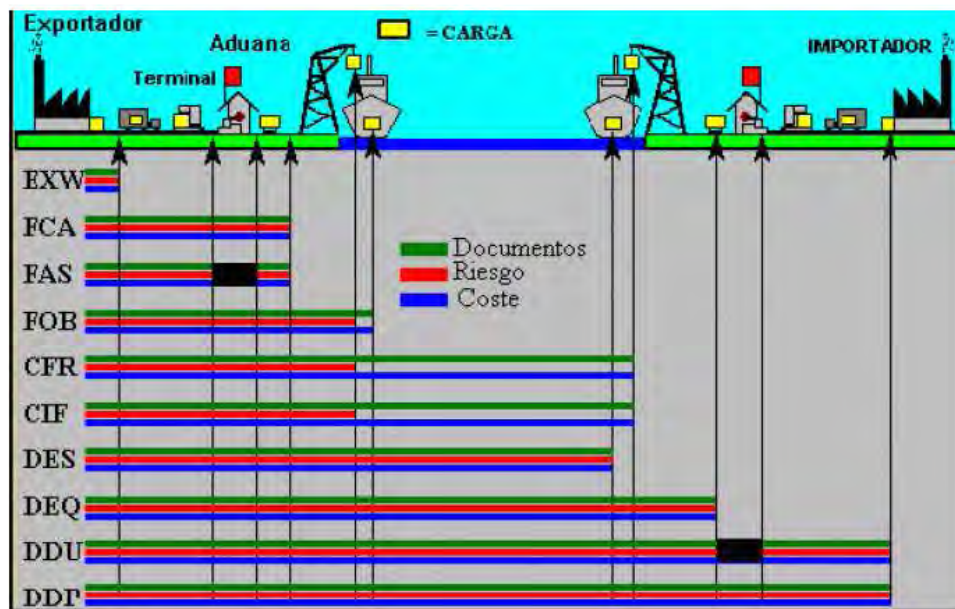
6.3 TERMINOS DE NEGOCIACION

6.3.1 Incoterm. Un factor muy importante dentro de la negociación con el distribuidor es determinar el incoterm (Términos mediante los cuales se definen las obligaciones recíprocas de vendedor y comprador ocasionadas por el desplazamiento o traslado internacional de mercancías, tomando como base tres elementos fundamentales: los riesgos, los gastos y los documentos).

➤ División Incoterms.

- ✓ Grupo “E” (EXWORKS): El vendedor coloca a disposición del comprador la mercancía en sus propias instalaciones.
- ✓ Grupo “F” (FCA, FAS, FOB): El vendedor coloca la mercancía a disposición de un transportador nominado por el comprador.
- ✓ Grupo “C” (CFR, CIF, CPT, CIP): el vendedor contrata y paga el costo del transporte. El seguro sólo ampara los riesgos mínimos.
- ✓ Grupo “D” (DAF, DES, DEQ, DDU, DDP): El vendedor asume todos los costos y riesgos hasta el destino designado.

Figura 18. Incoterm



Fuente: Notas de clase de Logística Internacional. Profesor Javier Ortega, Universidad Autónoma de Occidente. Santiago de Cali, 2008. 16 h.

En primera instancia se selecciona el Incoterm DDP con la siguiente figura: La empresa Miel de Abejas El Edén realiza la entrega de la mercancía al comprador en el lugar que se convenga, además hace el despacho en la aduana de importación, asumiendo los trámites aduaneros y el pago de los trámites, impuestos, derechos de aduana.

6.3.2 Modalidad de pago. En EE.UU. para el caso de transacciones internacionales el instrumento más usado es la carta de crédito (Letter of Credit – L/C). “La carta de crédito formaliza el acuerdo en virtud del cual un banco, actuando a solicitud de un importador y de conformidad con sus instrucciones, se compromete a efectuar el pago a un exportador, contra la presentación de una serie de documentos exigidos dentro de un tiempo límite especificado, siempre y cuando se hayan cumplido los términos y condiciones previstos en el crédito”

Figura 19. Diagrama de flujo carta de crédito



Fuente: Notas de clase de Logística Internacional. Profesor Javier Ortega, Universidad Autónoma de Occidente. Santiago de Cali, 2008. 16 h.

➤ Las condiciones recomendables en el caso de la carta de crédito son:

✓ Forma de pago: Contra entrega.

✓ Documentos exigidos por el comprador para el pago: Lista de empaque, (Packing List), Factura comercial.

✓ Comisión del Banco Emisor de la carta de crédito, dependiendo del monto de la exportación así :

- Menor o igual que USD\$ 100.000 comisión 0.5%
- Mayor de USD\$ 100.001 hasta USD\$ 500.000 comisión 0.4%
- Mayor de USD\$ 500.0001 comisión 0.2%

El pago de las comisiones debe ser pactado en el momento de la negociación, generalmente van por cuenta del exportador.

➤ **Banco Receptor o Confirmador:**

- Banco de Comercio Exterior de Colombia S.A.
- Oficina Principal: Calle 28 No. 13 A 15, Pisos 38 al 42
- Conmutador (57-1) 382 15 15 Fax: (57-1) 286 24 51 / (57-1) 286 0237
- Línea gratuita nacional - Multicontacto Bancóldex: Bogotá: (57-1) 649 7100, resto del país: 01 8000 915300
- <http://www.bancoldex.com/portal/default.aspx>

✓ Responsabilidades:

- Recepción de carta de Crédito del Banco Emisor.
- Realización de prenotificación al banco Emisor, en el momento de recepción de los documentos de exportación solicitados por el comprador. (Lista de empaque, Factura Comercial).
- Notificar al vendedor y desembolsar.

➤ **Banco Emisor:**

- Wachovia Bank, N.A.
- P.O. Box 025383, Miami, FL 33102-5383
- Phone : (800) 922-4684

✓ Responsabilidades:

- Emitir Carta de Crédito.
- Enviarla al Banco confirmador.
- Recibir la documentación exigida por el comprador.
- Emitir carta de aceptación al banco receptor del recibo a conformidad de la documentación y condiciones exigidas por el importador.
- Verificación de documentos.
- Realizar el pago a la vista una vez la documentación solicitada por el comprador esté en regla.

7. CONCLUSIONES

Al terminar este estudio se concluye que existe viabilidad para la consecución del proyecto, debido a varios aspectos que se muestran a continuación:

- ✓ El estudio de mercado mostró que los acuerdos con Estados Unidos de América son favorables para nuestro producto.
- ✓ El mercado al que se va a incursionar es muy grande debido a los niveles de consumo del país.
- ✓ El tipo de miel que se desea exportar es muy apetecida por la calidad y las características que esta posee.
- ✓ A pesar de los costos internos de la miel debido a la temporada de lluvias existe factibilidad económica en la exportación de miel pura de abejas hacia los Estados Unidos de América como lo indica el estudio de costos.

8. RECOMENDACIONES

- ✓ Realizar contactos no solo con distribuidoras en los Estados Unidos de América sabiendo que se tienen valor de supermercado de 3.6 dólares/libra de miel de abejas de las mismas características.
- ✓ Desarrollar un proyecto agrícola donde se pueda tecnificar y aumentar la capacidad de producción de miel en Colombia, generando mayor empleo en el campo y aprovechando los beneficios que se tienen por la posición geográfica y climática.
- ✓ Iniciar nuevos contactos con empresas distribuidoras que se relacionan a continuación, con el fin de empezar a proyectar un aumento en la producción de miel en la empresa.

➤ **Productores y/o distribuidores mayoristas y/o minoristas de miel:**

- ✓ Beekman & Beekman
- ✓ Crockett Honey Co Inc (distribuye miel de China, Argentina y Canadá)
- ✓ Honeyville
- ✓ Marshall's Farm Natural Honey
- ✓ Miller's American Honey Company
- ✓ Mike Ingalls (importa miel de Chile y también de Argentina, Australia, Canadá, y Perú)
- ✓ Moon Shine Trading Company
- ✓ MtnHoney.com
- ✓ Nelson Family Apiaries
- ✓ Smiley Apiaries
- ✓ The BeeKeeper's Daughter
- ✓ Tropical Blossom Honey Co Inc
- ✓ Walker Farms
- ✓

➤ **Cadenas de Supermercados:**

- ✓ Albertson's inc
- ✓ Ralphs grocery company
- ✓ Smart & final stores corp.
- ✓ Stater bros. markets
- ✓ Trader joes co.
- ✓ Costco wholesale companies, inc.
- ✓ The vons companies. inc
- ✓ Whole foods market inc.

- ✓ Gelson's market
- ✓ Bristol farms
- ✓ 99 cents only stores

BIBLIOGRAFÍA

Comercio exterior del país [en línea]. Bogota: Proexport, 2008. [Consultado 20 de Julio de 2008]. Disponible en Internet:
<http://www.proexport.com.co/SIICExterno/SIIC/preseleccione.aspx?Seleccion=pres-eleccione&Menu=SIIC&Header=SIIC>

Costos de exportación [en línea]. Bogota: Proexport, 2008. [Consultado 02 de Septiembre de 2008]. Disponible en Internet:
http://www.proexport.com.co/siicexterno/Logistica/Simulador/CostosExportacion.aspx?seleccion=Costos_Exportacion&Menu=Logistica&Header=Logistica

Domestic Assessments by Region [en línea]. New york: Honey Industry, 2008. [Consultado 20 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet:
<http://www.honey.com/honeyindustry/stats/RegionTotals2006.pdf>

Exportaciones [en línea]. Lima: comisión de exportación del Perú para la exhortación y el truísmo, 2008. [Consultado 01 de Octubre de 2008]. Disponible en Internet:
http://www.prompex.gob.pe/prompex/documents/miercoles_exportador/2006/01-18-proceso_exportacion.pdf

Indicadores por país[en línea]. Bogota: Proexport, 2008. [Consultado 20 de Julio de 2008]. Disponible en Internet:
<http://www.proexport.com.co/SIICExterno/IntelExport/Pais/Indicadores.aspx>

Información por pais [en línea]. Bogota: Proexport, 2008. [Consultado 16 de Agosto de 2007]. Disponible en Internet:
<http://www.proexport.com.co/SIICExterno/IntelExport/Condiciones/AcuerdosComerciales.aspx?>

Investigaciones Económicas [en línea]. Bogota: Corficolombiana, 2008. [Consultado 11 de Diciembre de 2008]. Disponible en Internet:
<http://www.corficolombiana.com/WebCorficolombiana/Repositorio/Informes/archivo2675.pdf>

La cadena de las abejas y la apicultura en Colombia [en línea]. Bogota: Observatorio de agrogacenas del Ministerio de agricultura y desarrollo rural, 2006. [Consultado 18 de Julio de 2008]. Disponible en Internet:
http://www.agrocadenas.gov.co/Apicultura/documentos/caracterizacion_abejas.pdf

Manual de exportaciones. Santiago de Cali: Smurfit Kappa Cartón de Colombia, 2004. p. 20

Notas de clase de Logística Internacional. Profesor Javier Ortega, Universidad Autónoma de Occidente. Santiago de Cali, 2008. 16 h.

PERILLA Rogelio. Manual para Importadores & Exportadores. 9 ed. Bogotá D.C. 2007. 243 p.

Realice su exportación [en línea]. Bogota: Proexport, 2008. [Consultado 20 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet:
<http://www.proexport.com.co/SIICExterno/SIIC/realice.aspx>

Requerimientos de acceso a Mercados [en línea]. Buenos Aires: conserjería agrícola de la republica de argentina, 2008. [Consultado 15 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet:
http://www.consejeria-usa.org/nuevo/acc_mercados/fda.htm

SALAMANCA G. El sistema de puntos críticos en la actividad apícola extracción y beneficio de la miel [en línea]. Ibagué: Departamento de Química, Universidad del Tolima, 2001. [Consultado 18 de Julio de 2008]. Disponible en Internet:
http://www.beekeeping.com/articulos/salamanca/sistema_puntos_criticos.htm

Spills Containment & Platform [en línea].Barranquilla: Interstate Products, Inc., Sarasota Florida 2008. [Consultado 10 de Diciembre de 2008]. Disponible en Internet:
http://www.interstateproducts.com/safety/_spillcon.html

The National Honey Board [en línea]. New york: Honey Industry, 2008. [Consultado 20 de Agosto de 2008]. Disponible en Internet:
<http://www.honey.com/honeyindustry/stats/ImpYTD.htm>

ANEXOS

Anexo A. Acuerdos Comerciales Ley de Preferencias Arancelarias Andinas y de Erradicación de Drogas – ATPDEA

La Ley de Preferencias Arancelarias Andinas y de Erradicación de Drogas (ATPDEA), renueva y amplía los beneficios unilateralmente otorgados por el gobierno de Estados Unidos a Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú mediante la Ley de Preferencias Comerciales Andinas (ATPA), que venció en diciembre 4 de 2001. Esta nueva ley se aplicará retroactivamente desde la fecha de vencimiento del ATPA y estará vigente hasta el 31 de diciembre de 2006.

De acuerdo con el Congreso de Estados Unidos, con esta ley se busca aumentar los flujos comerciales entre los países beneficiarios y los Estados Unidos y generar empleo e inversión. Esto con el fin de fortalecer las economías de los países beneficiarios y promover la estabilidad política, económica y social en el área, para así implementar alternativas de desarrollo que sean sostenibles en el largo plazo.

De la misma manera estas preferencias deberán contribuir a consolidar los valores, principios y prácticas democráticas en la región, así como continuar con la lucha concertada contra el narcotráfico y el terrorismo.

Productos Elegibles

El Ejecutivo está ahora facultado para otorgar tratamiento preferente, libre de tarifas arancelarias, a los productos o manufacturas procedentes de los países beneficiarios, siempre y cuando éstos no sean considerados como bienes sensibles dentro del contexto de las importaciones a ese país, provenientes de los países andinos. Así, la cobertura se amplía a productos como calzado (que no reciben SGP), petróleo y sus derivados, relojes y sus partes, manufacturas de cuero y atún empacado al vacío en bolsas (pouches).

Los productos que se excluyen por la ley son los siguientes: Los textiles y confecciones que no reciben SGP, ron y tafia, azúcares, jarabes y productos que contengan azúcar sujetos a sobre cuota, atún preparado o preservado de cualquier manera diferente a la señalada anteriormente.

Países Beneficiarios

Los siguientes países han sido designados como beneficiarios para los propósitos del ATPDEA, son:

Bolivia

Ecuador
Colombia
Perú

Normas de Origen

El ATPDEA contempla la importación, libre de tarifas arancelarias, restricciones cuantitativas o niveles de consulta, de las confecciones y artículos textiles andinos producidos o ensamblados con insumos procedentes de los Estados Unidos o de los países beneficiarios, o con insumos cuya producción efectuada en Estados Unidos sea insuficiente para suplir su demanda.

Así, las confecciones o artículos cosidos o ensamblados en uno o más países beneficiarios serán elegibles si cumplen las siguientes condiciones:

Telas o sus componentes formados en los Estados Unidos o en los países beneficiarios. En todos los casos sólo se beneficiarán las confecciones realizadas a partir de telas, tejidas o formadas, cuyo proceso de teñido, estampado o terminado se haya realizado en los Estados Unidos.

Telas o sus componentes formados en uno o más países beneficiarios con hilados formados en alguno de los países beneficiarios, si fueron elaboradas principalmente con pelos finos de llama, alpaca o vicuña.

Telas o hilados, en la medida en que las confecciones elaboradas a partir de éstas, fueran elegibles para el tratamiento preferencial sin considerar la fuente de las telas o hilados si están considerados como short supply bajo el Anexo 401 del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN - NAFTA);

Telas o hilados para los cuales la Administración determine, a solicitud de una parte interesada, que la demanda interna de ese país no puede ser cubierta de manera oportuna y en cantidades comerciales por la industria local, una vez cumplidos todos los requisitos procesales (recomendaciones, consultas y plazos) establecidos para tales efectos.

Tratamiento preferente para las confecciones producidas o ensambladas en alguno de los países beneficiarios con telas o sus componentes formados en alguno de estos países, a partir de hilados formados en los Estados Unidos o en uno o más países beneficiarios, aún cuando estas confecciones se elaboren a partir de las telas, sus componentes formados o componentes tejidos ya mencionados. Se establece un porcentaje máximo aplicable para las importaciones a los Estados Unidos de confecciones (SME) con insumos regionales del 2%, iniciando el 1º de octubre de 2002. Esta cuota aumentará proporcionalmente un 0.75% anual hasta llegar al 5% en el cuarto año.

Cubre las confecciones hechas o tejidas a mano, y artesanales folclóricas certificadas como tales por la autoridad nacional competente del país beneficiario de origen.

Los brassieres serán elegibles solo si el costo de las telas, sin incluir adornos y accesorios, formado en los Estados Unidos es de al menos 75% en promedio, del valor agregado de la tela declarado en la Aduana.

Las confecciones andinas que contengan adornos y accesorios o entretelas ("interlinings"), originarios de terceros países, serán elegibles para tratamiento preferente siempre y cuando el costo de éstos no supere el 25% del costo total de los componentes del producto ensamblado.

Confecciones que contengan fibras o hilados no enteramente formados en los Estados Unidos o en uno o más de los países beneficiarios, siempre y cuando el peso total de dichas fibras o hilados no supere el 7% del peso total de dichas confecciones, esto se conoce como la cláusula de Minimis.

Maletas y equipo de viaje de materias textiles enteramente formada y cortada en los Estados Unidos a partir de hilados totalmente formados en ese país

Sanciones previstas

Se prevé que el Presidente deberá revocar todos los beneficios otorgados a las confecciones de un exportador de un país beneficiario por un período de dos (2) años si se determina, con pruebas suficientes, que éste ha realizado operaciones de triangulación de dichas confecciones, así como a cualquier sucesor suyo. La Administración además solicitará al país en cuestión tomar las medidas del caso, para evitar que esto vuelva a ocurrir. Si se determina que el mencionado país beneficiario no está adoptando los correctivos que le fueron solicitados, reducirá la cantidad total de confecciones importadas a los Estados Unidos desde el país en una cantidad igual a tres veces la cantidad de las confecciones transbordadas, de acuerdo con las obligaciones asumidas por los Estados Unidos ante la Organización Mundial del Comercio (OMC).

Reportes

Cada dos años el United States Trade Representative (USTR) deberá presentar un reporte al Congreso, con el desarrollo del ATPDEA, y el cumplimiento de los países beneficiarios de los criterios de elegibilidad.

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y COMERCIO. Acuerdos comerciales y Tratados de Libre Comercio. 2008. Disponible en Internet:
<http://www.mincomercio.gov.co/eContent/CategoryDetail.asp?IDCategory=892&Name=Acuerdos%20Comerciales%20y%20Tratados%20de%20Libre%20Comercio>

Anexo B. Honey Labeling Regulations, Information & Tips

One of the most important decisions that a food marketer has to make is what to put on the label of a food product. It needs to appeal to the consumer and stand out from other food packages on the shelf. There are also legal considerations. And let's face it, when it comes to labeling a honey jar, there's limited space.

Labels **MUST** communicate the following:

- **The "Common" Name of the Product**

The word "honey" must be visible on the label. The name of a plant or blossom may be used if it is the primary floral source for the honey. Honey must be labeled with its common or usual name on the front of your package. (i.e. "Honey" or "Clover Honey")

- **Net Weight**

The net weight of your product (excluding packaging), both in pounds/ounces and in metric weight (g) must be included in the lower third of your front label panel in easy-to-read type. (i.e. Net Wt. 16 oz. (454 g))

When determining net weight, use the government conversion factor of 1 ounce (oz) = 28.3495 grams or 1 pound (lb.) = 453.592 grams. Round after making the calculation – not before. Use no more than three digits after the decimal point on the package. One may round down the final weight to avoid overstating the contents. When rounding, use typical mathematical rounding rules.

- **Ingredients**

Single ingredient products (such as honey) do not have to name that single ingredient when already used in the common or usual name on the front panel. However, if there are ingredients other than honey, you must list them in an ingredient statement. Some exceptions are spices, flavorings and incidental additives (additives which have no functional role and with minimal presence in the finished product) which have special rules. The type size for ingredient listings must be no less than 1/16th inch as measured by the small letter "o" or by the large letter "O" if all caps are used in the declaration. There are exemptions that allow smaller type sizes for small packages.

- **Contact Information**

The label must let consumers know who put the product on the market and how to contact that person. The name and the address of the manufacturer, packer or distributor of a packaged food product are required to appear on the label of the packaged food. This information, sometimes referred to as the "signature line," must appear on the front label panel or the information panel. If space permits, include full address and telephone number. The information must be in a type size that is at least 1/16th inch tall.

In **MOST** cases, labels **MUST** also include:

- **Nutritional Labeling**

Nutritional labeling is mandatory for most foods. Products sold by companies qualifying for small business exemptions are one exception to this requirement. Small business exemptions are available for products sold in small volume (fewer than 100,000 units per year) by small companies (fewer than 100 employees). You may claim exemption by product. For example, if you produce Tupelo honey, Orange Blossom honey and crème

honey, you would examine each product separately as exempt: Did you sell fewer than 100,000 units of Tupelo honey? If the answer is yes, then your Tupelo honey is exempt from nutritional labeling (provided you do not have more than 100 employees). You will need to apply for this exemption in writing. (However, if you are not an importer, have fewer than 10 full-time employees, and sell fewer than 10,000 total units, you do not have to file a notice.) To apply for the exemption, call the Food and Drug Administration's Office of Food Labeling at 301-436-2371 or visit <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/sbel.html> for the proper forms.

There are several rules that make nutritional labeling a little simpler. For example, while there is a standard detailed nutritional label that gives consumers nutritional information for 13 nutrients, honey usually can qualify for simplified formats. Specially shaped products, such as honey stix, are given additional flexibility. Packages with less than 40 square inches or less of available label space may use a variation called a tabular format (nutrients in columns, no footnotes but special language about 2,000 calorie diet) and may bear the nutritional information on any label panel (not just near the ingredient list). When the tabular format does not work for these small to medium sized packages, a linear (string) format may be used. Minimal information is required for very small packages with less than a 12 inch area available for label space. They may include only a telephone number or an address from which consumers may obtain nutritional information.

If you use certain descriptors such as "healthy" on your label, there must be a nutritional label on the product – even if the product is otherwise exempt. Whenever a nutrient content claim is made on a label, the claim must be accompanied by a "referral statement" directing the consumer to the panel on which the nutritional fact information is located (i.e. "See side panel for nutritional information").

- **Trans Fat Labeling Guidelines**

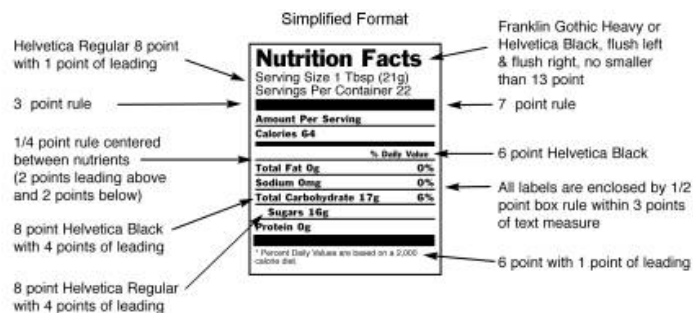
According to FDA, the following is required if a full format product label is used (listing all 14 ingredients). "Trans fatty acids should be listed as 'Trans fat' or 'Trans' on a separate line under the listing of saturated fat on the nutrition label. If a serving contains less than 0.5 grams, the content must be expressed as '0 g.' A declaration of '0 g' of trans fat is not required for products that contain less than 0.5 g of total fat in a serving if no claims are made about fat, fatty acid or cholesterol content. In the absence of these claims, the statement 'Not a significant source of trans fat' may be placed at the bottom of the table of nutrient values, in lieu of declaring '0 g' of trans fat."

However, according to FDA, if a company is using a simplified format label (five core nutrients and other significant ingredients) for a product containing less than 0.5 grams of fat, trans fat does not have to be listed in the nutrition label, nor does the trans fat footnote need to be added, unless certain health claims are made.

- **The composition of honey does not include fat, and therefore does not include trans fats.**

You may choose to show Total Fat = 0% on your nutrition facts label so there is no doubt in the consumer's mind.

- **The following are sample nutritional labels for a one-pound jar of honey.**



Simplified Tabular Format

Nutrition Facts			
Serving Size 1 Tbsp (21g)			
Servings 22			
Calories 64			
* Percent Daily Values (DV) are based on a 2,000 calorie diet.			
Amount/serving	%DV*	Amount/serving	%DV*
Total Fat 0g	0%	Total Carb. 17 g	6%
Sodium 0 mg	0%	Sugars 16 g	
		Protein 0 g	

Simplified Linear Format

Nutrition Facts Serv size: 1 Tbsp (21g), Servings: 22, Amount Per Serving: Calories 64, Total Fat 0g (0% DV), Sodium 0mg (0% DV), Total carb. 17g (6% DV), Sugars 16g, Protein 0g. Percent Daily Values (DV) are based on a 2,000 calorie diet.
--

- If you have any questions regarding nutritional labeling specifications, please refer to 21CFR 101.9 (CFR is the Code of Federal Regulation, 21 refers to the specific title covering food products) or contact the [Food and Drug Administration](http://www.fda.gov).
- **UPC - Universal Product Code** (if selling in major retail outlets)
Many retailers require a Universal Product Code (UPC) on packaging. A UPC is a scannable number and bar code that uniquely identified a product.
In order for your company to include a UPC bar code on your labels, your company must become a member of the Uniform Code Council, Inc. When you become a member, your company will be assigned an identification number licensed for your company's specific uses (this is the UCC Company Prefix). You will use this number to create your own UPCs.

A UPC Bar Code Symbol is a pattern of black bars with white spaces. The complete symbol also includes readable numbers below the symbol. The symbol uniquely identifies each product. The group of numbers is referred to as the Global Trade Item Number (GTIN). The symbol is read by scanners in retail stores that capture the GTIN. When used in conjunction with computer software, retailers can track sales and product orders. The GTIN in a UPC is always 12 digits in length.



NATIONAL HONEY BOARD. Labeling article. 2008.
Disponible en Internet: http://www.honey.com/honeyindustry/resources/labeling_article.asp

Anexo C. Normas de Regulación

[Code of Federal Regulations]
[Title 40, Volume 23]
[Revised as of July 1, 2007]
From the U.S. Government Printing Office via GPO Access
[CITE: 40CFR180.427]

[Page 470]

TITLE 40--PROTECTION OF ENVIRONMENT

CHAPTER I--ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY (CONTINUED)

PART 180_TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN

Subpart C_Specific Tolerances

Sec. 180.427 Fluvalinate; tolerances for residues.

(a) General. Tolerances are established for residues of the insecticide (alpha RS,2R)-fluvalinate [(RS)-alpha-cyano-3-phenoxybenzyl (R)-2-[2-chloro-4-(trifluoromethyl) anilino]-3-methylbutanoate in or on the following food commodities:

Commodity	Parts per million
Honey.....	0.05

- (b) Section 18 emergency exemptions. [Reserved]
(c) Tolerances with regional registrations. [Reserved]
(d) Indirect and inadvertent residues. [Reserved]

[65 FR 33701, May 24, 2000, as amended at 67 FR 49617, July 31, 2002]

[Code of Federal Regulations]
[Title 40, Volume 23]
[Revised as of July 1, 2007]
From the U.S. Government Printing Office via GPO Access
[CITE: 40CFR180.287]

[Page 422]

TITLE 40--PROTECTION OF ENVIRONMENT

CHAPTER I--ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY (CONTINUED)

PART 180_TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN

Subpart C_Specific Tolerances

Sec. 180.287 Amitraz; tolerances for residues.

(a) General. Tolerances are established for residues of the insecticide amitraz (N'-[2,4-dimethylphenyl]-N-[[(2,4-dimethylphenyl)imino] methyl]]-N-methylmethanimidamide) and its metabolites N-(2,4-dimethylphenyl)-N-methyl formamide and N-(2,4-dimethylphenyl)-N-methylmethanimidamide (both calculated as the parent) in or on the following raw agricultural commodities (RAC) at the following levels:

Commodity	Parts per million
Cattle, fat.....	0.1
Cattle, meat byproducts.....	0.3
Cattle, meat.....	0.05
Cotton, undelinted seed.....	1.0
Egg.....	0.01
Goat, fat.....	0
Goat, meat byproducts.....	0
Goat, meat.....	0
Hog, fat.....	0.1
Hog, kidney.....	0.2
Hog, liver.....	0.2
Hog, meat byproducts.....	0.3
Hog, meat.....	0.05
Honey.....	1.0
Honeycomb.....	6.0
Hop, dried cones.....	60.0
Milk.....	0.03
Milk, fat.....	0.3
Pear.....	3
Poultry fat/meat.....	0.01
Poultry, meat byproducts.....	0.05
Sheep, fat.....	0
Sheep, meat byproducts.....	0

Sheep, meat..... 0

- (b) Section 18 emergency exemptions. [Reserved]
- (c) Tolerances with regional registrations. [Reserved]
- (d) Indirect or inadvertent residues. [Reserved]

[44 FR 70145, Dec. 6, 1979, as amended at 51 FR 16846, May 7, 1986; 52 FR 5767, Feb. 26, 1987; 57 FR 53568, Nov. 12, 1992; 58 FR 14316, Mar. 17, 1993; 60 FR 12704, Mar. 8, 1995; 67 FR 49616, July 31, 2002]

[Code of Federal Regulations]
[Title 40, Volume 23]
[Revised as of July 1, 2007]
From the U.S. Government Printing Office via GPO Access
[CITE: 40CFR180.189]

[Page 399]

TITLE 40--PROTECTION OF ENVIRONMENT

CHAPTER I--ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY (CONTINUED)

PART 180_TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN

Subpart C_Specific Tolerances

Sec. 180.189 Coumaphos; tolerances for residues.

(a) General. Tolerances for residues of the insecticide coumaphos (O,O-diethyl O-3-chloro-4-methyl-2-oxo-2H-1-benzopyran-7-yl phosphorothioate and its oxygen analog (O,O-diethyl O-3-chloro-4-methyl-2-oxo-2H-1-benzopyran-7-yl phosphate) in or on food commodities as follows:

Commodity	Parts per million
Cattle, fat.....	1.0
Cattle, meat.....	1.0
Cattle, meat byproducts.....	1.0
Goat, fat.....	1.0
Goat, meat.....	1.0
Goat, meat byproducts.....	1.0
Hog, fat.....	1.0
Hog, meat.....	1.0
Hog, meat byproducts.....	1.0
Honey.....	0.15
Honeycomb.....	45.0
Horse, fat.....	1.0
Horse, meat.....	1.0
Horse, meat byproducts.....	1.0

Milk, fat (=n in whole milk).....	0.5
Sheep, fat.....	1.0
Sheep, meat.....	1.0
Sheep, meat byproducts.....	1.0

- (b) Section 18 emergency exemptions. [Reserved]
- (c) Tolerances with regional registrations. [Reserved]
- (d) Indirect or inadvertent residues. [Reserved]

[64 FR 39077, July 21, 1999, as amended at 65 FR 49936, Aug. 16, 2000; 67 FR 46883, July 17, 2002; 69 FR 29458, May 24, 2004; 72 FR 28876, May 23, 2007]

[Code of Federal Regulations]
[Title 40, Volume 23]
[Revised as of July 1, 2007]
From the U.S. Government Printing Office via GPO Access
[CITE: 40CFR180.205]

[Page 401-403]

TITLE 40--PROTECTION OF ENVIRONMENT

CHAPTER I--ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY (CONTINUED)

PART 180_TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN

Subpart C_Specific Tolerances

Sec. 180.205 Paraquat; tolerances for residues.

(a) General. Tolerances are established for residues of the desiccant, defoliant, and herbicide paraquat (1,1'-dimethyl-4,4'-bipyridinium-ion) derived from application of either the bis(methyl sulfate) or the dichloride salt (both calculated as the cation) in or on the following food commodities:

Commodity	Parts per million
Acerola.....	0.05
Alfalfa.....	5
Almond, hulls.....	0.5
Animal feed, nongrass, group 18, forage.....	75

[[Page 402]]

Animal feed, nongrass, group 18, hay.....	210
---	-----

Apple.....	0.05(N)
Apricot.....	0.05(N)
Artichoke, globe.....	0.05
Asparagus.....	0.5
Avocado.....	0.05(N)
Banana.....	0.05(N)
Barley, hay.....	3.5
Barley, grain.....	0.05(N)
Barley, straw.....	1.0
Bean, dry, seed.....	0.3
Bean, forage.....	0.1
Bean, hay.....	0.4
Bean, lima, succulent.....	0.05
Bean, snap, succulent.....	0.05
Beet, sugar.....	0.5
Beet, sugar, tops.....	0.05
Berry group 13.....	0.05
Birdsfoot trefoil.....	5
Broccoli.....	0.05
Cabbage.....	0.05
Cabbage, chinese.....	0.05
Cacao bean.....	0.05
Carrot, roots.....	0.05
Cattle, fat.....	0.05
Cattle, kidney.....	0.50
Cattle, meat.....	0.05
Cattle, meat byproducts, except kidney.....	0.05
Cauliflower.....	0.05
Cherry.....	0.05(N)
Clover.....	5
Coffee, bean, green.....	0.05(N)
Collards.....	0.05
Corn, field, forage.....	3.0
Corn, field, grain.....	0.1
Corn, field, stover.....	10.0
Corn, fresh (inc sweet corn), kernel plus cob with husks removed.....	0.05(N)
Corn, pop, grain.....	0.1
Corn, pop, stover.....	10.0
Cotton, gin byproducts.....	110
Cotton, undelinted seed.....	3.5
Cranberry.....	0.05
Cucurbits.....	0.05
Egg.....	0.01(N)
Endive.....	0.05
Fig.....	0.05(N)
Fruit, citrus.....	0.05(N)
Fruit, pome, group 11.....	0.05
Fruit, small.....	0.05(N)
Fruit, stone, group 12.....	0.05
Ginger.....	0.10
Goat, fat.....	.05
Goat, kidney.....	0.50
Goat, meat.....	.05

Goat, meat byproducts, except kidney.....	.05
Grain, aspirated fractions.....	65
Grape.....	0.05
Grass, pasture.....	5
Grass, range.....	5
Guar bean.....	0.5
Guava.....	0.05(N)
Hog, fat.....	.05
Hog, kidney.....	0.50
Hog, meat.....	.05
Hog, meat byproducts, except kidney.....	.05
Hop, dried cones.....	0.50
Horse, fat.....	.05
Horse, kidney.....	0.50
Horse, meat.....	.05
Horse, meat byproducts, except kidney.....	.05
Kiwifruit.....	0.05
Lentil, seed.....	0.3
Lettuce.....	0.05(N)
Milk.....	0.01(N)
Mint, hay.....	0.5
Mint, hay, spent.....	3.0
Nectarine.....	0.05(N)
Nut.....	0.05(N)
Nut, tree, group 14.....	0.05
Okra.....	0.05
Olive.....	0.05(N)
Onion, bulb.....	0.10
Onion, green.....	0.05
Papaya.....	0.05(N)
Passionfruit.....	0.2
Pea and bean, dried shelled, except soybean, subgroup 6C, except guar bean.....	0.30
Pea and bean, succulent shelled, subgroup 6B.....	0.05
Pea, dry, seed.....	0.3
Pea, field, vines.....	0.2
Pea, field, hay.....	0.8
Pea, succulent.....	0.05
Peach.....	0.05(N)
Peanut.....	.05
Peanut, hay.....	.5
Pear.....	0.05(N)
Persimmon.....	0.05
Pineapple.....	0.05(N)
Pistachio.....	0.05
Plum, prune, fresh.....	0.05(N)
Potato.....	0.5
Rhubarb.....	0.05(N)
Rice, grain.....	0.05
Rice, straw.....	0.06
Safflower, seed.....	0.05(N)
Sheep, fat.....	.05
Sheep, kidney.....	0.50
Sheep, meat.....	.05

Sheep, meat byproducts, except kidney.....	.05
Pea, succulent.....	0.05
Sorghum, forage, forage.....	0.10
Sorghum, grain.....	0.05(N)
Sorghum, grain, forage.....	0.10
Soybean.....	0.05(N)
Soybean, forage.....	0.40
Soybean, hay.....	10
Soybean, hulls.....	4.5
Soybean, seed.....	0.70
Strawberry.....	0.25
Sugarcane, cane.....	0.5(N)
Sunflower, seed.....	2
Turnip, greens.....	0.05
Turnip, roots.....	0.05
Vegetable, Brassica leafy, group 5.....	0.05
Vegetable, cucurbit, group 9.....	0.05
Vegetable, fruiting, group 8.....	0.05
Vegetable, legume, edible podded, subgroup 6A.....	0.05
Wheat, forage.....	0.50
Wheat, grain.....	1.1
Wheat, hay.....	3.5
Wheat, straw.....	50

(b) Section 18 emergency exemptions. [Reserved]

(c) Tolerances with regional registrations. Tolerances with regional registration as defined in Sec. 180.1(n), are established for residues of the pesticide paraquat (1,1'-dimethyl-4,4' bipyridinium ion) derived from application of either the bis(methyl sulfate) or

[[Page 403]]

the dichloride salt (both calculated as the cation) in or on the following food commodities:

Commodity	Parts per million
Cassava.....	0.05
Pea, pigeon, seed.....	0.05
Tanier.....	0.05
Taro, corm.....	0.1
Tyfon.....	0.05
Yam, true, tuber.....	0.05

(d) Indirect or inadvertent residues. [Reserved]

[46 FR 51614, Oct. 21, 1981]

Editorial Note: For Federal Register citations affecting Sec. 180.205, see the List of CFR Sections Affected, which appears in the

Finding Aids section of the printed volume and on GPO Access.

[Code of Federal Regulations]

[Title 40, Volume 23]

[Revised as of July 1, 2005]

From the U.S. Government Printing Office via GPO Access

[CITE: 40CFR180.2]

[Page 321]

TITLE 40--PROTECTION OF ENVIRONMENT

CHAPTER I--ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY (CONTINUED)

PART 180_TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN FOOD--Table of Contents

Subpart A_Definitions and Interpretative Regulations

Sec. 180.2 Pesticide chemicals considered safe.

(a) As a general rule, pesticide chemicals other than benzaldehyde (when used as a bee repellent in the harvesting of honey), ferrous sulfate, lime, lime-sulfur, potassium sorbate, sodium carbonate, sodium hypochlorite, sulfur, and when used as plant desiccants, sodium metasilicate (not to exceed 4 percent by weight in aqueous solution) and when used as postharvest fungicide, oil of lemon, and oil of orange are not for the purposes of section 408(a) of the Act generally recognized as safe.

(b) Upon written request, the Registration Division will advise interested persons whether a pesticide chemical should be considered as poisonous or deleterious, or one not generally recognized by qualified experts, as safe.

(c) The training and experience necessary to qualify experts to evaluate the safety of pesticide chemicals for the purposes of section 408(a) of the Act are essentially the same as training and experience necessary to qualify experts to serve on advisory committees prescribed by section 408(g) of the Act. (See Sec. 180.11.)

[60 FR 42460, Aug. 16, 1995, as amended at 63 FR 57066, Oct. 26, 1998;
68 FR 18552, Apr. 16, 2003]

Effective Date Note: At 70 FR 33360, June 8, 2005, Sec. 180.2 was removed, effective Aug. 8, 2005.

GPO ACCES. Code of Federal Regulations.2008. Disponible en Internet:
<http://www.gpoaccess.gov/CFR/retrieve.html>



Database of Approved Animal
Drug Products

FDA Center for Veterinary
Medicine

VMRCVM Drug Information Lab



Results for: HONEY

8 Approved Drug Products (Including Withdrawn) (Sorted by NadaNumber)

NADA (Sponsor)

Trade name(s)

008-622 (*Pfizer, Inc.*)

[Browser View](#)

[Print View](#)

Terramycin® Animal Formula, Terramycin® Soluble Powder

008-804 (*Phibro Animal Health*)

[Browser View](#)

[Print View](#)

Terramycin® 10 Type A Medicated Articles, Terramycin® 100 Type A Medicated Article, Terramycin® 100D Type A Medicated Article, Terramycin® 100SS Type A Medicated Article, Terramycin® 20 Type A Medicated Articles, Terramycin® 200 Type A Medicated Article, Terramycin® 50 Type A Medicated Article, Terramycin

009-252 (*Mid-Continent Agrimarketing, Inc.*)

[Browser View](#)

[Print View](#)

Fumidil B

013-076 (*Elanco Animal Health, A Division of Eli Lilly & Co.*)

[Browser View](#)

[Print View](#)

Tylan® Soluble

095-143 (*Phibro Animal Health*)

[Browser View](#)

[Print View](#)

Terramycin® 100 Type A Medicated Article, Terramycin® 200 Type A Medicated Article, Terramycin® 50 Type A Medicated Article

138-938 (*Pennfield Oil Co.*)

[Browser View](#)

[Print View](#)

Oxytetracycline - 100, Oxytetracycline - 100MR, Oxytetracycline - 50, Pennox™ 100, Pennox™ 100MR, Pennox™ 200, Pennox™ 50

138-938 (*Pennfield Oil Co.*)

[Browser View](#)

[Print View](#)

Oxytetracycline - 100, Oxytetracycline - 100MR, Oxytetracycline - 50, Pennox™ 100, Pennox™ 100MR, Pennox™ 200, Pennox™ 50

200-247 (*IVX Animal Health, Inc.*)

[Browser View](#)

[Print View](#)

Oxytetracycline HCl Soluble Powder-343

FDA CENTER FOR VETERINARY MEDICINE. Database of approved Animal Drug Products.2008.

Disponible en Internet :

<http://vidb1.vetmed.vt.edu/NadaSearch/search.do?indexName=daadall&q=HONEY&sortBy=sortfield&desc=N&CFID=7724077&CFTOKEN=53803472>



Office of Pesticide Programs

Search Results for Chemicals with Tolerances on...

The Environmental Protection Agency establishes tolerances (maximum residue levels) for pesticides to be used on food. This list identifies chemicals for which EPA has set tolerances pertaining to the commodity you selected. EPA publishes tolerances in a Federal document called the *Code of Federal Regulations (CFR)*. Tolerances are generally set at the parts per million (PPM) level. Government inspectors monitor food in interstate commerce to ensure that these levels are not exceeded. Also listed is the citation for the tolerance, as listed in the **CFR**. While many pesticides may be approved for a specific crop, the types and amount of pesticide used on a specific piece of fruit or vegetable depends on the farm location, pest conditions, and farming practices.

Four **very important** notes about your search results:

- **Pesticides listed are not necessarily on your foods.** Your search may result in a list of many tolerances for pesticides which are authorized for use on a particular food. This does not, however, mean that all these pesticides are being used on that particular food.
- **Pesticide levels on food are usually below the tolerance levels.** The levels in this system represent maximum allowable residue levels. Government sampling data indicates that real levels are usually far below the tolerances.
- **Approved pesticides and tolerances are constantly changing.** EPA is constantly registering new active ingredients, products, and uses and reviewing old ones against current safety standards. Thus pesticide registration and tolerance setting decisions are not static; they frequently change. State and local regulators should check with EPA staff to confirm the results of a search before making regulatory decisions.
- Information about tolerances is updated once a month with changes that occurred in the previous month.

honey: found 10 total

Chemical Name	Crop	PPM	CFR
Amitraz	HONEY	1.0	180.287
Amitraz	HONEYCOMB	6.0	180.287
Bacillus thuringiensis	HONEYCOMB WITH HONEY	-	180.1011
Benzaldehyde	HONEY	-	180.2
Coumaphos	HONEY	0.1	180.189
Coumaphos	HONEYCOMB WITH HONEY	100	180.189
Fluvalinate	HONEY	0.05	180.427
Formic acid	HONEY	-	180.1178
Formic acid	HONEYCOMB	-	180.1178
Menthol	HONEYCOMB WITH HONEY	-	180.1092

GPO ACCES. Chapter I- Environmental protection agency..2008. Disponible en Internet:
<http://www.gpoaccess.gov/CFR/retrieve.html>

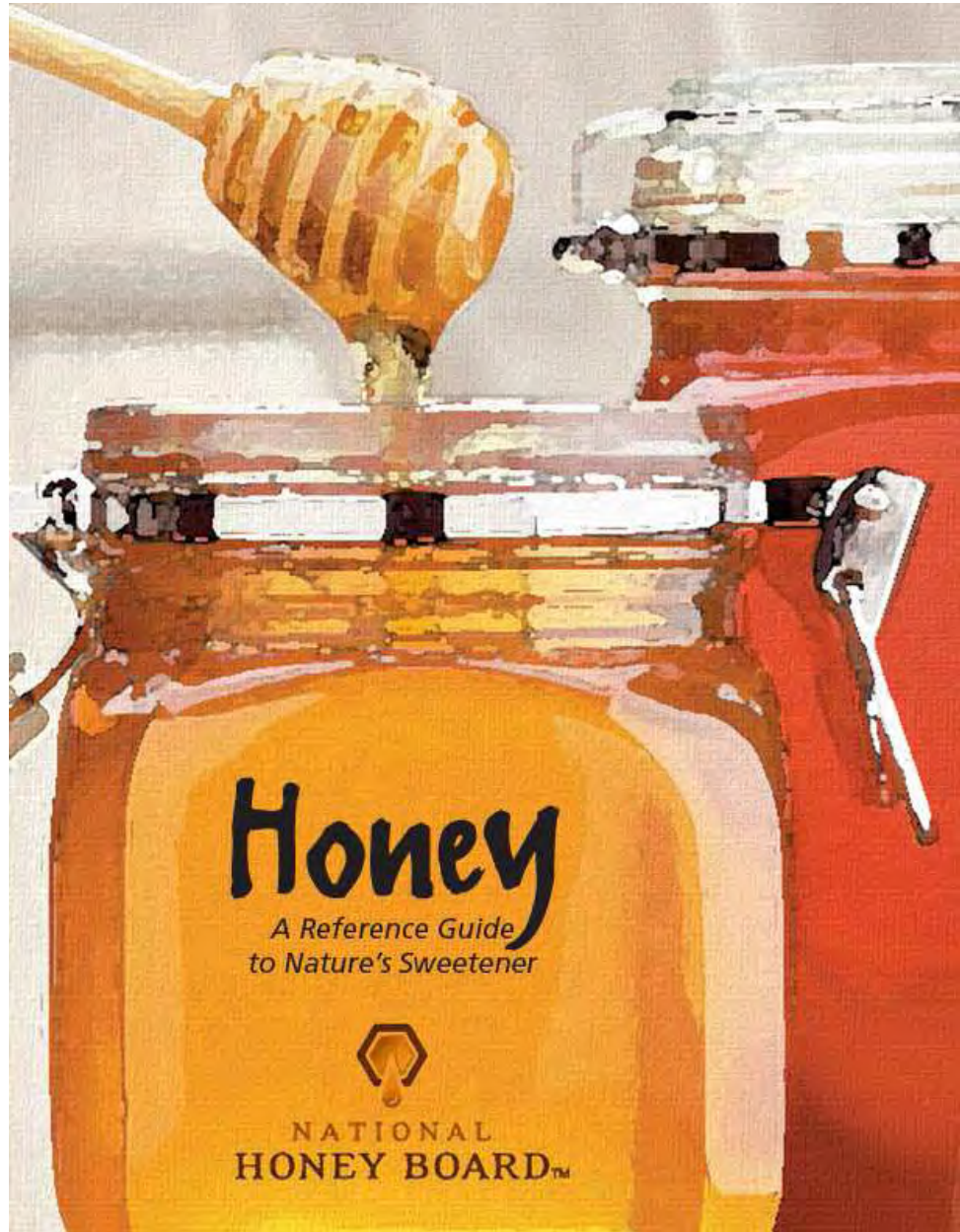
ACTION LEVELS FOR POISONOUS OR DELETERIOUS SUBSTANCES IN
HUMAN FOOD AND ANIMAL FEED

<u>ETHYLENE DIBROMIDE (EDB)</u>		
Commodity^a	Action Level (ppb)	Reference
Grain products, intermediate (milled), must be cooked prior to consumption	150	CPG 575.100
Grain products, ready-to-eat (cooked), require no cooking prior to consumption	30	CPG 575.100
Honey, ready-to-eat (will not undergo further processing prior to consumption)	30	CPG 575.100
Fish	0.3 (edible portion)	CPG 575.100
Fruiting vegetables	0.01	CPG 575.100
Grass forage, fodder, and hay	0.01	CPG 575.100
Leafy vegetables (except <i>Brassica</i>)	0.01	CPG 575.100
Legume vegetables	0.01	CPG 575.100
Milk	0.1 (fat basis)	CPG 575.100
Nongrass animal feeds	0.01	CPG 575.100
Peanuts	0.01	CPG 575.100
Pineapple	0.02	CPG 575.100

(^a) Action levels for crop groups cover all commodities specified in 40 CFR 180.34(f).

U.S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. Action levels for poisonous or deleterious substances in human food and animal feed. 2000. Disponible en Internet:
<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/fdaact.html#ethy>

Anexo D. Honey References Guide



Antimicrobial Properties

Honey has the capacity to serve as a natural food preservative. Research has demonstrated the potential for honey to reduce enzymatic browning in fruits and vegetables and prevent lipid oxidation in meats. Most of the antibacterial activity of the honeys occurs due to hydrogen peroxide generation.¹ Other researchers have identified the flavonoids in honey, particularly caffeic acid and ferulic acid, as the most likely contributors.²

Antioxidants³

Honey contains a variety of phytochemicals (as well as other substances such as organic acids, vitamins, and enzymes) that may serve as sources of dietary antioxidants (Gheldof and Engeseth 2002; Gheldof et al. 2002). The amount and type of these antioxidant compounds depends largely upon the floral source/variety of the honey (Gheldof et al. 2002). In general, darker honeys have been shown to be higher in antioxidant content than lighter honeys (Gheldof et al. 2002). Researchers at the University of Illinois Champaign/Urbana examined the antioxidant content (using an assessment technique known as Oxygen Radical Absorbance Capacity or ORAC) of 14 unifloral honeys compared to a sugar analogue. ORAC values for the honeys ranged from 3.0 $\mu\text{mol TE/g}$ for acacia honey to 17.0 $\mu\text{mol TE/g}$ for Illinois buckwheat honey. The sugar analogue displayed no antioxidant activity.

Antioxidant Activity (Measured by Oxygen Radical Absorbance Capacity or ORAC) and Total Phenolic Content of Honeys from Various Sources Compared to a Sugar Analogue** (mean \pm SD)

	ORAC ($\mu\text{mol TE/g}$)	Total Phenolics (mg/kg)
IL Buckwheat	16.95 \pm 0.76	796 \pm 32
Buckwheat	9.81 \pm 0.34	No data
NY Buckwheat	9.75 \pm 0.48	456 \pm 55
Soy	8.34 \pm 0.51	269 \pm 22
Hawaiian Christmas Berry	8.67 \pm 0.33	250 \pm 26
Clover	6.53 \pm 0.70	No data
Tupelo	6.48 \pm 0.37	183 \pm 9
Fireweed	3.09 \pm 0.27	62 \pm 6
Acacia	3.00 \pm 0.16	46 \pm 2
Sugar analogue*	1.00 \pm 0.16*	No data

*The sugar analogue contained 40% fructose, 30% glucose, 10% maltose and 20% water

¹Data from: Gheldof N and Engeseth NJ. Antioxidant capacity of honeys from various floral sources based on the determination of oxygen radical absorbance capacity and inhibition of in vitro lipoprotein oxidation in human serum samples. J Agric Food Chem. 2002;50:3050-3055.

³ORAC values of all honeys were significantly greater than that for the sugar analogue.

Calories

Honey is a natural source of readily available carbohydrates providing 64 calories per tablespoon

Chemical Characteristics

pH

Honey contains a number of acids which include amino acids (0.05–0.1%) and organic acids (0.57%, range: 0.17–1.17%). The average pH of honey is 3.9 (with a typical range of 3.4 to 6.1).

Proteins, Amino Acids & Isoelectric Point

Protein	0.265%
Nitrogen	0.043%
Amino Acids	0.05 – 0.1%
Isoelectric Point	4.3

Color

Honey is classified by the U.S. Department of Agriculture into seven color categories: water white, extra white, white, extra light amber, light amber, amber and dark amber.

Table 1

Color Name	Pfund Scale (mm)	Optical Density
Water White	< 8	0.0945
Extra White	9-17	0.189
White	18-34	0.378
Extra Light Amber	35-50	0.595
Light Amber	51-85	1.389
Amber	86-114	3.008
Dark Amber	> 114	—

Composition

Honey is composed primarily of the sugars glucose and fructose; its third greatest component is water. Honey also contains numerous other types of sugars, as well as acids, proteins and minerals.^{4,5} Carbohydrates are described by the number of sub-units they contain. Fructose and glucose are monosaccharides, that is, simple sugars. Sucrose, which is composed of fructose and glucose linked together, is a disaccharide; it comprises a little over 1 percent of the composition of honey. Honey contains other disaccharides which make up over 7 percent of its composition. Some of the disaccharides in honey are maltose, sucrose, kojibiose, turanose, isomaltose, and maltulose. In addition, honey also contains carbohydrates known as oligosaccharides. These are medium-sized carbohydrates, containing more than three simple sugar sub-units, often made of mono- and disaccharides.

Crystallization

Honey sometimes takes on a semi-solid state known as crystallized or granulated honey. This natural phenomenon happens when glucose, one of three main sugars in honey, spontaneously precipitates out of the supersaturated honey solution. Honey crystallizes because it is a supersaturated solution. This supersaturated state occurs because there is so much sugar in honey (more than 70%) relative to the water content (often less than 20%). Glucose tends to precipitate out of solution and the solution changes to the more stable saturated state.

Diabetes

In the past, people with diabetes were advised to avoid "simple sugars" including honey. It was thought that consuming simple sugars would cause a sharp and rapid elevation in blood glucose levels and an overwhelming insulin demand. Some even speculated that eating simple sugars could cause diabetes, a notion that has not been supported by scientific research. In fact, research has shown that some complex carbohydrates raise blood glucose levels more significantly than certain simple sugars (see Glycemic Index). Both honey and sucrose have been shown to produce a lower glucose response than starchy foods such as white bread. Moreover, it has been shown that the total amount of carbohydrate consumed is probably more important than the type of carbohydrate when it comes to blood sugar levels. Thus, experts agree that diabetics may include moderate amounts of "simple sugars" in a balanced diet.⁶

Dried Honey

Dried honey products available commercially for industrial use are derived from pure liquid honey (1) to which have been added processing aids and other ingredients, (2) which has been dried to a low moisture content, and (3) which in most cases has been converted to a free-flowing product. Processing aids and other ingredients are added to keep the dried honey free-flowing and to modify and enhance the functionality of the product.

Enzymes

Honey naturally contains small amounts of enzymes that are introduced into honey by the bees during various phases of the honey manufacturing process. The predominant enzymes in honey are diastase (amylase), invertase (α -glucosidase) and glucose oxidase. Other enzymes such as catalase and acid phosphatase, are generally present in lesser amounts. While enzyme type is fairly uniform across honey varieties the amount of enzyme present can vary widely⁷. Enzymes play an important role in honey and contribute to its functional properties.

Fermentation

Fermentation in honey is caused by osmophilic yeasts. It will not occur in honey that has a carbohydrate content > 83%, a moisture content < 17.1%, a storage temperature < 52° F (11° C), or that has been heat-treated. Properly extracted, treated and stored honey should not ferment.

Flavor Enhancement

The carbohydrates found in honey have the ability to improve the intensity of desirable flavors and reduce the intensity of others. Honey enhances sweetness intensity, decreases sourness, decreases the bitterness intensity and increases the acceptability of savory products by modifying saltiness perception.

Floral Sources

There are over 300 floral sources for honey in the United States, including clover, alfalfa, buckwheat and orange blossom. Honey's color and flavor vary with its floral source.

Freezing Point Depression

15% honey solution: 29.44 to 29.25 °F (-1.42 to -1.53 °C). A 68% honey solution freezes at 21.6 °F (-5.78 °C).



Table 2

Common names	Name	Chemical reactions catalyzed
Diastase, Amylase	α - and β -amylase	transforms starch to other carbohydrates (dextrins, oligo-, di- and monosaccharides)
Invertase, Sucrase, Sucrose Hydrolase, Saccharase	α -glucosidase	converts sucrose to glucose and fructose (invert sugar)
Glucose Oxidase	belong to the peroxidases group	converts glucose to gluconolactone, which in turn yields gluconic acid and hydrogen peroxide
Catalase	belong to the oxidoreductases group	converts peroxide to water and oxygen
Acid Phosphatase		removes phosphate from organic phosphates
Protease	group of protein hydrolases	hydrolyzes proteins and polypeptides to yield peptides of lower molecular weight
Esterase	belong to the hydrolases group	breaks down ester bonds
β -glucosidase ⁸		converts β -glucans to oligosaccharides and glucose (β bonds)

Functional Characteristics

		Applications								
Characteristics	Functions	Bakery	Beverages	Cereals	Confections	Dairy	Meats	Sauces	Snacks	Spreads
Antimicrobial Properties	Delays Spoilage	x				x	x	x	x	x
Carbohydrate Composition	Flavor Enhancement		x				x	x	x	x
Color	Coloring Agent	x				x	x			
Composition	Decrease Burn Perception						x	x	x	
Crystallization	Texture				x					x
Flavor	Flavoring Agent	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Humectancy	Adds Moisture	x						x		x
Hygroscopic	Retains Moisture		x					x		
Lower Freezing Point	Freezing Point Depression		x			x				
Low Glycemic Index	Reduces Rebound Hypoglycemia		x						x	
Miscibility	Water Soluble	x				x		x		x
Maillard Reaction Precursors	Antioxidation						x			
Nutrition	Healthy Appeal	x	x	x	x	x			x	x
pH Balance	Inhibits Bacterial Growth		x			x				
Preservation	Slows Staling	x								
Pro-biotic	Enhances Bifidobacteria					x				
Proteins	Clarification		x							
Pumpable	Extrudable	x			x			x		x
Reducing Sugars	Enhances Browning	x		x			x	x	x	
Spreadability	Improves Reduced-fat Products	x		x	x		x			x
Viscosity	Binding Agent		x	x			x	x	x	x
Water Activity	Extends Shelf-life	x		x				x		

Glycemic Index

Glycemic Index (GI) is defined as the *incremental area under the blood glucose response curve of a 50 g portion of a test food expressed as a percentage of the response to the same amount of a reference food (generally white bread or glucose)*. In other words, the GI describes the rate and extent to which 50 grams of a carbohydrate-rich food will raise blood glucose levels.

It has been hypothesized that floral variety can impact the GI of honey due, at least in part, to differences in the simple sugar concentrations (particularly the fructose:glucose ratio). According to the most recently published International Table of Glycemic Index Values (Foster-Powell et al. 2002), the GIs for honeys from different floral varieties and origins (including Australia, Canada, and Romania) ranges from 35-87. Researchers at San Diego State University recently examined the GI of four US honeys varying in fructose:glucose ratio (Ischayek et al. 2005). The average GI value for the honeys was 72.6 and there were no significant differences between the four honey varieties indicating that small differences in fructose: glucose ratio do not impact the GI of honey.

Grades

The USDA sets standards for extracted honey. These voluntary standards, made effective in 1985, are a point system based upon water content, flavor and aroma, clarity and absence of defects.

	Minimum Total Solids (%)	Maximum WaterContent (%)
Grade A	81.4	18.6
Grade B	81.4	18.6
Grade C	80.0	20.0

Heat Treatment

Honey is heat-treated to prevent unwanted fermentation by osmophilic yeasts and to delay crystallization. One common heat treatment is 170 °F (77 °C) for two minutes followed by rapid cooling to 130 °F (54 °C). Other effective treatments include heating honey to 140 °F (60 °C) for 30 minutes or 160 °F (71 °C) for one minute or some straight line gradient between those two temperatures. Honey may be damaged by too much heat.

HMF

Hydroxymethylfurfural (5-hydroxymethyl-2-furalde-hyde), also called HMF, is a compound that results from the breakdown of simple sugars (such as glucose or fructose) at pH 5 or lower. HMF occurs naturally in honey, especially in warm climates.

Infant Botulism

Infant botulism is a rare but serious paralytic disease caused by the microorganism *Clostridium botulinum*. After ingestion, *C. botulinum* spores can germinate, grow and produce toxin in the lower bowel of some infants under one year of age. *C. botulinum* spores are widely distributed in nature. They can be found in soil, dust, the air and raw agricultural products. Honey is also a potential source of *C. botulinum* spores. Infants are susceptible to infant botulism until their intestinal microflora develop. Children and adults with normal intestinal microflora are able to ingest *C. botulinum* spores without harm. The National Honey Board, along with other health organizations, recommends that honey not be fed to infants under one year of age.

Storage

At room temperature, crystallization begins within weeks or months (but rarely days). The crystallization process can be avoided with proper storage, with emphasis on proper storage temperature. For long-term storage, the use of air-tight, moisture-resistant stainless steel drums is recommended.

Cool temperatures [below 50°F (10°C)] are ideal for preventing crystallization. Moderate temperatures [50–70°F (10–21°C)] generally encourage crystallization. Warm temperatures [70–81°F (21–27°C)] discourage crystallization but degrade the honey. Very warm temperatures [over 81°F (27°C)] prevent crystallization but encourage spoilage by fermentation as well as degrading the honey.

Sweetness

In most honeys, fructose predominates and tends to make honey taste slightly sweeter than sugar. On the average, honey is 1 to 1.5 times sweeter (on a dry weight basis) than sugar.

Viscosity

The viscosity of honey is affected by temperature, moisture content and floral source. Table 4 shows how the viscosity changes as temperature, moisture content and floral source change. The viscosity of honey decreases rapidly as its temperature rises. 1% moisture is equivalent to about 3.5°C in its effect on viscosity.

Table 4

Water Content	Viscosity (poise) at 25°C
15.5 %	138.0
17.1 %	69.0
18.2 %	48.1
19.1 %	34.9
20.2 %	20.4
Temperature (°C)	Viscosity (poise) at 25°C
13.7	600.0
29.0	68.4
39.4	21.4
48.1	10.7
71.1	2.6
Floral Source	Viscosity (poise) at 25°C (16.5% H ₂ O)
Sage	115.0
Clover	67.5
White Clover	94.0

Water Activity

Honey's water activity varies between 0.5 (16% moisture) and 0.6 (18.3% moisture) in the 40–100 °F (4–37 °C) temperature range.



References

- ¹Mundo MA, Padilla-Zakour OI, Worobo RW. Growth inhibition of foodborne pathogens and food spoilage organisms by select raw honeys. *International Journal of Food Microbiology*. 2004
- ²Wahdan HAL. Causes of the antimicrobial activity of honey. *Infection*. 1998;26:30-35.
- ³Honey A Source of Antioxidants *Journal of Apicultural Research*. 1998;37:221-225
- ⁴USDA. 1962. White, J.W. Jr. et al. Composition of American Honeys. Tech. Bull. 1261. Agricultural Research Service, USDA, Washington, DC.
- ⁵White, J.W. Jr. 1980. Detection of Honey Adulteration by Carbohydrate Analysis. *JAOAC*. 63(1):11-18.
- ⁶Sweeteners & Desserts. 2005. American Diabetes Association. <http://www.diabetes.org/nutrition-and-recipes/nutrition/sweeteners.jsp>
- ⁷White, J.W. Jr. 1978. Honey. *Advances in Food Research*. 24:288.
- ⁸Low, N.H. et al. 1986. A New Enzyme, β -glucosidase, in Honey. *Journal of Apicultural Research*. 25(3):178.
- Gheldof N and Engeseth NJ. Antioxidant capacity of honeys from various floral sources based on the determination of oxygen radical absorbance capacity and inhibition of in vitro lipoprotein oxidation in human serum samples. *J Agric Food Chem*. 2002;50:3050-3055.
- Gheldof N, Wang, XH, Engeseth NJ. Identification and quantification of antioxidant components of honeys from various floral sources. *J Agric Food Chem*. 2002;50:5870-5877.
- Foster-Powell K, Holt SHA, Brand-Miller JC. International table glycemic index and glycemic load: 2002. *Am J Clin Nutr*. 2002;76:5-56.
- Ischayek J, Kern M. Glycemic Indexes of US Honeys Varying in Glucose and Fructose Content. (abstr). Accepted for presentation at the 2005 Experimental Biology meeting
- Tannock J. *Probiotics: A Critical Review*. Norfolk, England. Horizon Scientific Press. 1999. pp 1-3.





11409 Business Park Circle, Ste. 210 / Firestone, CO 80504 / (303) 776-2337 / fax (303) 776-1177 / www.honey.com / www.honeylocator.com

06/05

Anexo A. Resumen de la Ley 107 - 188 sobre la seguridad de la salud pública y preparación/respuesta al bioterrorismo

1. El Gobierno de los Estados Unidos adoptó en junio del año 2002, la Ley 107-188, que incorpora nuevas disposiciones para todas las importaciones de alimentos, con el propósito de responder a las preocupaciones sobre inocuidad alimentaria y riesgos de bioterrorismo.
2. Esta nueva legislación otorga responsabilidades a la FDA para su reglamentación, puesta en vigencia y cumplimiento.
3. La FDA, en cumplimiento de los mandatos de la Ley, ha venido trabajando en la elaboración de propuestas de reglamentos y procedimientos que entrarán en vigencia a partir del 12 de diciembre de 2003.
4. El contenido y alcance de la Ley 107 - 188, es de fundamental importancia para los exportadores de productos agroalimentarios de todos los países de América Latina y el Caribe, particularmente lo dispuesto en el Título III de la misma.
5. Las disposiciones contenidas en esta Ley, aplican a todos los productos para la alimentación humana y animal regulados por la FDA, incluidos los suplementos dietéticos, fórmulas infantiles, bebidas carbonatadas y con contenido alcohólico, así como aditivos alimenticios. Así mismo, la legislación contiene disposiciones sobre: preparación nacional para atender emergencias de salud pública y de bioterrorismo; fortalecimiento de los controles de sustancias biológicas peligrosas; agua potable segura e inocua y disposiciones de carácter general.
6. Las disposiciones más relevantes para el sector agroalimentario, incorporadas, como se mencionó, en el Título III, requiere de la definición de Reglamentos específicos, de los cuales ya se tienen cuatro propuestas y se refieren a :
 - Sección 305: Registro de Instalaciones Alimenticias
 - Sección 307: Notificación Previa de Partida de Alimentos Importados
 - Sección 306: Establecimiento y Mantenimiento de Registros
 - Sección 303: Detención Administrativa
7. **Sección 305: Registro de Instalaciones Alimenticias:** se establece que todas las Instalaciones que procesen, empaquen, almacenen productos que serán exportados a Estados Unidos, deberán registrarse anualmente ante la FDA, de acuerdo con el formulario de registro elaborado, que contiene una serie de solicitudes de información precisas. El registro debe efectuarse, preferiblemente por vía electrónica, a más tardar el 12 diciembre del año 2003, incluso si el reglamento específico no hubiera sido adoptado. Un registro temprano podrá efectuarse a partir del 12 de octubre del presente año.
8. Si una empresa se encuentra registrada ante la FDA, en cumplimiento de otras disposiciones, debe registrarse nuevamente de acuerdo con esta Legislación.

9. Cada empresa debe nombrar un representante o agente calificado que resida o mantenga un centro de actividad comercial en los Estados Unidos.

10. Cualquier actualización al registro debe efectuarse en los 30 días siguientes a la adopción de cualquier cambio que varíe lo contenido en el registro inicial.

11. Cualquier importación que ingrese a territorio norteamericano carente de registro, no será permitida. En este caso, la FDA incauta y traslada a un “recinto seguro” y los costos de transporte deben ser sufragados por el importador.

12. Están exentas de registro las explotaciones agrícolas, los establecimientos minoristas, los restaurantes y otros que preparen y sirvan directamente a los consumidores, los barcos pesqueros que no procesan la pesca y las instalaciones reguladas por USDA.

13. **Sección 307: Notificación Previa de Partida de Alimentos Importados - Aviso Previo:** todo producto cuyo destino sea el mercado de Estados Unidos, o bien que deba pasar en tránsito por territorio de ese país hacia un tercer país, debe ser notificado a las autoridades del FDA, en un lapso no mayor de cinco días, ni menor del mediodía del día anterior a su arribo a Estados Unidos.

14. El Aviso Previo, debe ser remitido electrónicamente por el importador o por el transportista si es mercancía en tránsito, a las autoridades del FDA quienes remitirán un número de confirmación. La información solicitada es la siguiente:

- Identificación del remitente, incluyendo nombre e información de la empresa.
- Número de registro del Sistema de Aduanas de los Estados Unidos (ACS), así como cualquier otro número de identificación del Sistema Aduanero de Estados Unidos.
- Identificación del puerto de ingreso de la mercadería importada.
- Identificación de los productos importados, incluyendo el código FDA de los productos, el nombre común o su nombre comercial, el volumen, describiendo por dimensión del empaque.
- Identificación del fabricante o procesador.
- Identificación del productor si es conocido.
- País de origen.
- Identificación del expedidor.
- Identificación del país desde donde se remite el producto.
- Información anticipada de la llegada (lugar, fecha y hora).
- Identificación del importador o consignatario.
- Identificación de la empresa transportadora.

15. Si en un mismo embarque se remiten productos diferentes o procesados por distintas empresas, se deberá efectuar un Aviso Previo para cada grupo de productos.

16. Un producto que llegue al territorio de los Estados Unidos sin haber cumplido con el requisito del Aviso Previo, será rechazado y trasladado por las autoridades del FDA a un “recinto seguro”. Los costos generados serán cargados al importador.

17. Al igual que en el caso del Reglamento de Registro, las autoridades estadounidenses, han establecido un período de 60 días para que los interesados puedan hacer llegar sus comentarios sobre la propuesta de “Reglamento de Aviso Previo”, a partir de su publicación en el Federal Register, a la misma dirección mencionada en el párrafo 12, poniendo como referencia el número 02N-0278.

18. En ambos casos, en el Registro y en el Aviso Previo, se contemplan excepciones, entre las cuales se mencionan particularmente algunos productos o recintos que son regulados exclusivamente por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, como las aves, los huevos, rastros certificados, entre otros.

19. Tomando en consideración que las dos reglamentaciones mencionadas brevemente en este documento, deben ser cumplidas por todos los exportadores de productos agroalimentarios, en el caso de los países de América Latina y el Caribe, es importante señalar que ésta información debe ser del conocimiento de todos los interesados, ya que su cumplimiento es de **carácter obligatorio**, a partir del 12 de diciembre del presente año.

20. Es importante destacar, que si bien se ha planteado que las autoridades del gobierno estadounidense trabajarán de manera conjunta en la aplicación de estas nuevas disposiciones, aún los sistemas de cómputo de FDA y del Servicio de Aduanas no son compatibles, por lo que a los procedimientos vigentes en la actualidad deben sumarse los adoptados en la Ley 107-188.

21. **Sección 306: Establecimiento y Mantenimiento de Registros:** La ley le exige al Secretario de Sanidad y Servicios Humanos que emita con fecha límite del 12 de diciembre de 2003, las normas definitivas que estipulen los requisitos concernientes al establecimiento y mantenimiento de registros, durante un tiempo máximo de dos años por parte de las personas que fabriquen, procesen, envasen, transporten, distribuyan, reciban, almacenen o importen alimentos (salvo las explotaciones agrícolas y los restaurantes).

Los registros sobre alimentos perecederos que no estén destinados a la transformación en alimentos no perecederos, así como los registros sobre alimentos para animales, incluidos los alimentos para animales domésticos, se tendrían que conservar durante un año a partir de la fecha en que se crearon. Los registros sobre todos los demás alimentos se tendrían que conservar durante dos años a partir de la fecha en que se crearon.

22. Están obligados a establecer y mantener registros, las personas nacionales que fabriquen, procesen, envasen, transporten, distribuyan, reciban, almacenen o importen alimentos destinados al consumo humano o animal en los EE.UU. y las instalaciones extranjeras que fabriquen, procesen, envasen o almacenen alimentos destinados al consumo humano o animal en los EE.UU.

23. Están exentos de estos requisitos las explotaciones agrícolas, los restaurantes, los establecimientos sin ánimo de lucro que preparen o sirvan alimentos directamente a los consumidores, los barcos pesqueros que no lleven a cabo operaciones de procesamiento y aquellas personas reguladas de forma exclusiva por el Departamento de Agricultura de los EE.UU. en

diversas leyes. Las instalaciones extranjeras están exentas de estos requisitos si los alimentos que proceden de ellas se ven sometidos a operaciones posteriores de fabricación o procesamiento (incluido el envasado) en otras instalaciones situadas fuera de los EE.UU. La instalación no está exenta de la obligación de mantener registros si las actividades de procesamiento o envasado de la instalación sucesiva se limitan a la fijación de una etiqueta al envase u otra actividad menor. La instalación que realice ésta actividad menor también tendrá que establecer y mantener un registro.

24. Los fabricantes, procesadores, envasadores, distribuidores, receptores, almacenistas e importadores de alimentos (es decir, todas las personas salvo los transportistas), deben mantener dos tipos de registros:

- Identificación de las fuentes anteriores inmediatas, ya sean extranjeras o nacionales de todos los alimentos recibidos, incluido el nombre de la empresa y la persona responsable, la dirección, el número de teléfono, el número de fax y la dirección de correo electrónico, si se tienen, el tipo de alimento, incluyendo la marca y la variedad específica (por ejemplo, queso tipo Cheddar de marca X, no sólo queso; lechuga romana, no sólo lechuga), la fecha de recepción, el número de lote u otro número identificativo, si se tiene, la cantidad y el tipo de envase (por ejemplo botellas de 12 onzas), y el nombre, dirección, número de teléfono (y, si se tiene, el número de fax y la dirección de correo electrónico) del transportista que lo entregó. Los registros deberán incluir la información disponible dentro de lo razonable que permita identificar la fuente específica de todos y cada uno de los ingredientes que se utilizaron para confeccionar todos y cada uno de los lotes de producto acabado.
- Identificación de los receptores posteriores inmediatos (no los transportistas) de todos los alimentos emitidos, incluido el nombre de la empresa y la persona responsable, la dirección, el número de teléfono, el número de fax y la dirección de correo electrónico, si se tienen, el tipo de alimento, incluyendo la marca y la variedad específica, la fecha de emisión, el número de lote u otro número identificativo, si se tiene, la cantidad y el tipo de envase, y el nombre, dirección, número de teléfono (y, si se tiene, el número de fax y la dirección de correo electrónico) del transportista al que se entregó el producto. Para los transportistas, los registros de todos y cada uno de los alimentos transportados tendrían que incluir:
 - i. El nombre de la empresa y la persona responsable que tenía el alimento cuando se produjo la entrega al transportista y su dirección, número de teléfono y, si se tiene, número de fax y dirección de correo electrónico, y la fecha en que el transportista lo recibió.
 - ii. El nombre de la empresa y la persona responsable a la que el transportista entregó el alimento y su dirección, número de teléfono y, si se tiene, número de fax y dirección de correo electrónico, y la fecha en que lo entregó.
 - iii. El tipo de alimento, incluyendo la marca y la variedad específica, el número de lote u otro número identificativo, si se tiene, la cantidad y el tipo de envase.
 - iv. La identificación de todos y cada uno de los medios de transporte utilizados (por ejemplo, camión de la empresa, transportista privado, ferrocarril, transporte aéreo, etc.) y la persona responsable del alimento desde que se recibió hasta que se entregó.

25. Los registros se podrán mantener en cualquier formato, papel o electrónico, siempre que contengan toda la información exigida.

26. Los Registros se deben mantener en el establecimiento en el que se realicen las actividades contempladas en los registros (in situ) o en un lugar razonablemente accesible.

27. Si la FDA presume de forma razonable que un artículo alimentario está adulterado y representa una amenaza de consecuencias negativas graves para la salud o de muerte para personas o animales, los registros u otra información a la que tenga acceso la FDA deberán estar disponibles para su inspección y fotocopiado o reproducción por otros medios en el plazo de 4 horas si la petición se hace entre las 08.00 horas y las 18.00 horas, de lunes a viernes, o en el plazo de 8 horas en caso de que la petición se realice en cualquier otro momento.

28. Las recetas, los datos financieros, los datos sobre precios, los datos sobre el personal, los datos de investigación y los datos de ventas están exentos del cumplimiento de estos requisitos. La FDA propone que se defina "receta" como la fórmula cuantitativa utilizada en la fabricación del producto, sin considerar la identidad de los ingredientes individuales del alimento. Si la normativa definitiva se ajusta a la propuesta, la FDA podrá acceder a los registros que contengan los ingredientes utilizados en los productos alimentarios, pero no tendrá acceso a las cantidades de los ingredientes utilizadas para hacer los productos.

29. La propuesta de normativa exigiría que todas las empresas, salvo las pequeñas y muy pequeñas, respetaran la normativa definitiva 6 meses después de la publicación de la norma en el Registro Federal. Las pequeñas empresas (aquellas con el equivalente de menos de 500 y más de 10 empleados a tiempo completo) estarían obligadas a cumplir la norma 12 meses después de esa fecha, y las empresas muy pequeñas (con el equivalente de 10 o menos empleados a tiempo completo) tendrían que hacerlo 18 meses después de la publicación de la normativa definitiva.

30. Comentario a esta Sección: (número de caso 02N-0277), hasta el 8 de julio de 2003. Los comentarios escritos sobre la propuesta se pueden enviar a Dockets Management Branch (HFA-305), Food and Drug Administration, 5630 Fishers Lane, Room 1061, Rockville, MD 20852. Los comentarios también se pueden presentar en el sitio web www.fda.gov/dockets/ecomments o por correo electrónico a fdadockets@oc.fda.gov. Cuando presente su comentario, sírvase incluir el correspondiente número de caso: Mantenimiento de Registros: núm. de caso 02N-0277.

31. **Sección 303: Detención Administrativa:** Autoriza a la FDA a retener un artículo alimentario si existen pruebas o información fidedigna que indiquen que dicho artículo representa una amenaza de consecuencias negativas graves para la salud o de muerte para personas o animales. Este poder es de aplicación directa, está actualmente en vigor y provee una medida más para garantizar la seguridad del suministro nacional de alimentos.

32. Están sujetos a esta normatividad alimentos y bebidas para el consumo humano y animal. Los alimentos regulados de forma exclusiva por el Departamento de Agricultura de los EE.UU. en la Ley Federal de Inspección de Carnes, la Ley de Inspección de Productos de Poultry y la Ley de Inspección de Productos derivados del Huevo NO estarían afectados por la normativa de detención administrativa. Todos los demás tipos de alimentos estarían sujetos a ésta normativa independientemente de su inclusión o no en el comercio interestatal.

33. Un funcionario o empleado calificado de la FDA podrá ordenar la detención de cualquier artículo alimentario que se encuentre durante una inspección, examen o investigación contemplada en la Ley cuando dicho funcionario o empleado calificado tenga pruebas o información fidedigna que indique que el artículo representa una amenaza de consecuencias negativas graves para la salud o de muerte para personas o animales.

34. La normativa propuesta exige que la orden de detención incluya el número de orden de detención, la hora y fecha de la orden, la identificación del artículo alimentario detenido, el período de detención, una declaración de que el artículo alimentario identificado en la orden se retiene por el período indicado, una declaración breve y general de los motivos de la detención y la dirección y lugar donde se retiene el artículo alimentario y las condiciones de almacenamiento y transporte adecuadas.

35. El período de detención no puede superar los 30 días. Si la FDA inicia la incautación de un alimento perecedero sujeto a una orden de detención, la normativa propuesta exige que la FDA envíe la recomendación de incautación al Departamento de Justicia (DOJ) en el plazo de 4 días naturales a partir de la emisión de la orden de detención, salvo si existen circunstancias atenuantes.

36. Cualquier persona que tenga derecho a reclamar el artículo alimentario detenido podrá recurrir la orden de detención al Secretario, si se hubiera incautado el artículo. Según la normativa propuesta, para los alimentos perecederos, el recurso se tiene que presentar en el plazo de 2 días naturales a partir de la recepción de la orden de detención. Para los alimentos no perecederos, se deberá presentar un aviso de intención de presentar un recurso y de solicitar una audiencia dentro de un plazo de 4 días naturales a partir de la recepción de la orden de detención, con la condición de que el recurso se presente en el plazo de 10 días a partir de la recepción de la orden de detención. La FDA está obligada a confirmar o anular la orden de detención en el plazo de 5 días naturales a partir de la presentación del recurso y tras ofrecer la oportunidad de que se celebre una audiencia informal.

37. El poder de detención administrativa contemplado en el artículo 303 de la Ley contra el Bioterrorismo ya está en vigor.

38. Comentario a esta Sección: Se aceptarán comentarios sobre la propuesta de normativa "Detención Administrativa" (número de caso 02N-0275), hasta el 8 de julio de 2003. Los comentarios escritos sobre la propuesta se pueden enviar a Dockets Management Branch (HFA-305), Food and Drug Administration, 5630 Fishers Lane, Room 1061, Rockville, MD 20852. Los comentarios también se pueden presentar en el sitio web www.fda.gov/dockets/ecomments o por correo electrónico a fdadockets@oc.fda.gov. Cuando presente su comentario, sírvase incluir el correspondiente número de caso: Detención Administrativa: núm. de caso 02N-0275.

Resumen elaborado por Pilar Agudelo P. (Área Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos / IICA Colombia) con base en Información recibida de la FDA hasta el 05 de junio de 2003.



PROEXPORT COLOMBIA. Trámites para exportar. Colombia. 2008. Disponible en Internet: <http://www.proexport.com.co/VBeContent/library/documents/DocNewsNo1158DocumentNo1513.DOC>

Anexo B. Comodato

4.2. El Contrato De Comodato Para Arriendo De Contenedores

El contenedor se ha convertido en un elemento de uso casi obligatorio y generalizado en transporte marítimo, por esta razón, los armadores disponen de inventarios de contenedores en los puertos y en las principales ciudades generadoras de carga, con el fin de permitir a sus clientes el uso de estas unidades, dentro de condiciones establecidas en un contrato de comodato diseñado por ellos.

4.2.1. Concepto

El contrato de comodato es un acuerdo que se suscribe entre el exportador o su representante y el administrador de contenedores designado por la línea marítima, con el propósito de facilitar el transporte de mercancías en estas unidades de carga desde el lugar de fabricación hasta el puerto de embarque, bajo unas condiciones previamente establecidas por la línea marítima para la utilización del mismo por parte del exportador.

Esta función de control de contenedores en Colombia ha sido delegada en la mayoría de los casos a los Almacenes Generales de Depósito, sin embargo en la actualidad algunas líneas marítimas están ejerciendo directamente el control de sus unidades de carga.

Modelo Contrato Comodato
Información Básica

CIUDAD		AÑO	MES	DIA	No.		
USUARIO				DIRECCION			
CIUDAD		NIT/C.C. No.		TELEFONO(S)			
REPRESENTANTE				DIRECCION			
CIUDAD		NIT/C.C. No.		TELEFONO(S)			
CONTENEDOR NO.	TIPO	TAMAÑO	MATERIAL	MOVIMIENTO	AÑO	MES	DIA
NAVIERA				AGENTE NAVIERO			
MODALIDAD	CONFERENCIA		MOTONAVE		VIAJE		
S/L No.	PUERTO DE ORIGEN	PUERTO DESTINO		REGISTRO	AÑO	MES	DIA
Condiciones de recibo del contenedor							
Estado del Contenedor a la entrega:							
Fecha				Firmas			

NOTA: La Inspección y Acta de recibo del Contenedor se diligencia en documento adicional y la realiza el controlador designado por la Línea Marítima. De la Inspección se pueden derivar cobros especiales por daños, reparaciones y demoras. El Instituto de Arrendadores de Contenedores Internacionales (Institute Of International Containers Lessors - IILG -), regula la forma de determinar el tipo de daño y si es imputable al usuario del mismo o hace parte del desgaste normal de la unidad de transporte.

4.2.2. Elementos Y Condiciones Básicas Del Contrato De Comodato.

- **Uso a título gratuito:** El contenedor es entregado al exportador en el patio del administrador de contenedores, para que lo lleve a su fábrica, organice las mercancías de exportación y lo entregue en el puerto de embarque al naviero, en las condiciones en que lo recibió y dentro del tiempo máximo otorgado para ello. Generalmente el plazo es de diez días (10) contados a partir de la fecha de retiro del mismo del patio del controlador.
- **Responsabilidades del exportador:** El exportador tiene una serie de responsabilidades relacionadas con los siguientes aspectos:
 - ✓ Devolver o restituir el contenedor en el estado en que lo recibió en el sitio y fecha acordados.
 - ✓ El exportador debe manejar adecuadamente el contenedor en el sentido de que su utilización se destinará para el traslado de cargas lícitas.
 - ✓ Responder por los daños ocasionados al contenedor durante el tiempo que esté en su poder o bajo su custodia y también por las demoras que se presenten en la entrega del contenedor en el puerto de embarque de la mercancía.
 - ✓ Pagar un depósito al administrador de contenedores con el fin de respaldar las obligaciones y riesgos que se llegaran a presentar mientras tenga el contenedor bajo su custodia. El valor del depósito varía según el Naviero. Muchos no lo exigen; quienes lo tienen establecido exigen un depósito que en promedio es de \$150.000 y \$300.000 por contenedor de 20' y de 40', respectivamente
- **Responsabilidades del administrador de contenedores:** Por su parte el controlador tiene unas responsabilidades relacionadas con:
 - ✓ Suministrar los contenedores al exportador y ejercer el control correspondiente de los mismos en representación de la línea marítima propietaria de dichas unidades de carga
 - ✓ Facturar, cobrar y recaudar del usuario los valores por concepto de demoras, daños y otros gastos que se generen por el uso del contenedor.
 - ✓ Exigir la devolución del contenedor.
- **Tiempo Libre:** Es el tiempo que la línea marítima otorga al exportador para la utilización del contenedor, contado a partir de la fecha de retiro del mismo del patio del controlador hasta su entrega en el puerto de embarque. Como se mencionó anteriormente, este tiempo es de diez (10) días calendario, sin embargo, en ciertos casos puede llegar a quince (15) días.

- **Demoras:** Son multas que se cobran al exportador en el caso de que no cumpla con la entrega del mismo durante el tiempo libre. Dichos valores se estipulan por día y dependen del tipo de contenedor, condiciones de la línea marítima y el lapso de tiempo de demora en que haya incurrido el usuario, contado a partir de la fecha de terminación del tiempo libre.
- **Gastos de uso del contenedor:** En la utilización de contenedores durante las operaciones de Exportación e Importación se pueden generar varios gastos, como el arriendo de la unidad, costos de llenado y vaciado, reparaciones si hay que hacerlas y otros costos como lavado o descontaminación del contenedor, también si es necesario realizar estas operaciones. En el caso concreto de la Exportación los gastos que se pueden presentar son fundamentalmente los de arriendo del Contenedor, si lo tiene establecido el Naviero, demoras en la devolución y daños y reparaciones si se presentan.

El arriendo de la unidad puede cobrarse independientemente o incluirse dentro del flete marítimo, o simplemente no cobrarse como ocurre en la mayoría de los casos.

En relación con las reparaciones, su costo depende del avalúo que haga el administrador o controlador de los daños, siempre y cuando dicha cuantificación no exceda el 70% del valor del contenedor. En caso contrario, si el avalúo para la reparación excede el porcentaje mencionado el exportador debe reponer totalmente el contenedor, costo que depende del tipo de unidad que el usuario haya utilizado.

- **Riesgos** Es importante destacar que el incumplimiento por parte del exportador de las condiciones pactadas en el contrato de comodato le pueden generar problemas de índole penal si es el caso de no devolver el contenedor en el tiempo acordado.

Así mismo, este contrato prestará mérito ejecutivo en caso de no responder por la pérdida, daños o confiscación de la unidad de carga que haya utilizado el exportador.

RECOMENDACIÓN

Es importante que el exportador precise el alcance y condiciones del contrato de comodato cuando requiera utilizar contenedores para la movilización de sus mercancías. Los elementos básicos de este contrato como son las responsabilidades, tiempo libre, valor de las demoras, gastos de utilización y condiciones de devolución del contenedor deben quedar muy claros y plenamente acordados tanto para el exportador como para el administrador de contenedores quien actúa en representación de la línea marítima. En conclusión, es un proceso que merece una especial atención por parte del exportador con el fin de evitar inconvenientes y sobrecostos innecesarios.

Anexo C. Declaración Simplificada de Exportación - DEX

 Declaración Simplificada de Exportación				610	
Espacio reservado para la DIAN			1. Año: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> 4. Número de formulario: 610600000000 1  (415)75721245984(5020)61060000000 1		
Exportador	5. Número de identificación Tributaria (NIT)		8. D.V.		11. Apellidos y nombres o razón social
	13. Dirección		15. Teléfono		12. Cód. Admón. 16. Cód. Dpto. 17. Cód. Ciudad/Municipio
Declarante	24. Número de identificación Tributaria (NIT)		25. D.V.		26. Apellidos y nombres o razón social del declarante autorizado
	29. Número documento de identificación		30. Apellidos y nombres de quien suscribe la declaración		27. Tipo de documento 28. Código
31. Nombre o razón social importador o consignatario			32. Dirección importador o consignatario		
33. Cód. País destino		34. Ciudad para de destino		35. Autorización de embarque	
36. Fecha		37. Tipo declaración		38. Cód. 39. Cód. Lugar de salida	
40. Código Modalidad	41. Código modo de transporte	42. Código empresa de transporte	43. Código forma de pago	44. Cantidad de pagos anticipados	45. Fecha primer pago anticipado
46. Código bandera	47. Peso bruto kgs.	48. Código localización mercancía	49. Código mercancía con cupo	50. Valor autorizado USD	51. Exportación actual USD
52. Exportaciones acumuladas USD	53. Saldo USD	54. Código	55. Cantidad	56. Mercos y origen	57. Lista de empaque
58. Programa de exportación de muestras		59. Valor bueno entidad		60. No.	61. Fecha
62. Valor bueno entidad		63. No.		64. Fecha	65. Fecha
No.	66. Subpartida arancelaria	67. No. Factura	68. Cód. Unidad Cód. Medida	69. Cantidad	70. Peso neto kgs.
1					
2					
72. Descripción de las mercancías (NO incluya la descripción de las mercancías e importe con lo señalado en el anexo de aduanas en la subpartida arancelaria - incluye marca, señalamiento y otros). La descripción de las mercancías de cada subpartida debe relacionarse al ítem de este formulario.				73. Totales	74. 75.
76. Proceda el embarque? 77.					
78. Auto y año		Certificación de embarque			
No.		81. Manifesto de carga		82. Año. Mes. Día	83. Cód. Admón. 84. No. Subse. 85. Peso (kgs.)
Firma del inspector		86. Identificación del medio de transporte		87. Declaración simplificada exportación definitiva	
79. Nombre 80. C.C.		87. Observaciones		88. Año. Mes. Día	
Firma declarante				Firma y sello	
				90. Nombre 91. C.C.	

Original: Administración U. A. E. DIAN

20064180000001

PRECIO MAXIMO DE VENTA AL PUBLICO \$6.000

Anexo D. Solicitud de Autorización de Embarque

Solicitud de Autorización de Embarque y/o Registros Previos				602	
Espacio reservado para la DIAN				Página 1 de 1 Hoja No. 2	
				4. Número de formulario 6027500581541  <small>(415)7707211489984(8020) 0006027500581541</small>	
Expediente	20. Tipo de documento	18. Número de identificación	6. CV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido
	11. Razón social				
Documentos soporte y viajes buenos					
1	105. No. Serie	106. Tipo documento	Cód.	107. No. del documento	108. NIT emisor
	109. Nombre emisor			110. Fecha expedición	111. Fecha vencimiento
	112. Moneda	Cód.	113. Monto del documento	114. Unidad comercial	Cód.
	115. Cantidad unidad comercial				
2	105. No. Serie	106. Tipo documento	Cód.	107. No. del documento	108. NIT emisor
	109. Nombre emisor			110. Fecha expedición	111. Fecha vencimiento
	112. Moneda	Cód.	113. Monto del documento	114. Unidad comercial	Cód.
	115. Cantidad unidad comercial				
3	105. No. Serie	106. Tipo documento	Cód.	107. No. del documento	108. NIT emisor
	109. Nombre emisor			110. Fecha expedición	111. Fecha vencimiento
	112. Moneda	Cód.	113. Monto del documento	114. Unidad comercial	Cód.
	115. Cantidad unidad comercial				
4	105. No. Serie	106. Tipo documento	Cód.	107. No. del documento	108. NIT emisor
	109. Nombre emisor			110. Fecha expedición	111. Fecha vencimiento
	112. Moneda	Cód.	113. Monto del documento	114. Unidad comercial	Cód.
	115. Cantidad unidad comercial				
5	105. No. Serie	106. Tipo documento	Cód.	107. No. del documento	108. NIT emisor
	109. Nombre emisor			110. Fecha expedición	111. Fecha vencimiento
	112. Moneda	Cód.	113. Monto del documento	114. Unidad comercial	Cód.
	115. Cantidad unidad comercial				
6	105. No. Serie	106. Tipo documento	Cód.	107. No. del documento	108. NIT emisor
	109. Nombre emisor			110. Fecha expedición	111. Fecha vencimiento
	112. Moneda	Cód.	113. Monto del documento	114. Unidad comercial	Cód.
	115. Cantidad unidad comercial				
7	105. No. Serie	106. Tipo documento	Cód.	107. No. del documento	108. NIT emisor
	109. Nombre emisor			110. Fecha expedición	111. Fecha vencimiento
	112. Moneda	Cód.	113. Monto del documento	114. Unidad comercial	Cód.
	115. Cantidad unidad comercial				
Colombia, un compromiso que no podemos evadir.					

Anexo E. Bill of Loading. B/L

INTERNATIONAL BILL OF LADING				
FOR COMBINED TRANSPORT SHIPMENT OR PORT TO PORT SHIPMENT				
SHIPPER/EXPORTER (COMPLETE NAME & ADDRESS)		BOOKING NO.	BILL OF LADING NO.	
		EXPORT REFERENCES		
CONSIGNEE (NOT NEGOTIABLE UNLESS CONSIGNED TO ORDER)		FORWARDING AGENT F.M.C. NO.		
		COPY NON NEGOTIABLE		
NOTIFY (COMPLETE NAME & ADDRESS)		REMARKS, ROUTING OR OTHER INSTRUCTIONS		
PRE-CARRIAGE BY*	PLACE OF RECEIPT*	FURTHER ROUTING (AT MERCHANT'S EXPENSE, RISK AND RESPONSIBILITY)		
EXPORT CARRIER(VESSEL,VOYAGE)	PORT OF LADING	LOADING PIER/TERMINAL		
PORT OF DISCHARGE	PLACE OF DELIVERY*	TYPE OF MOVE		
PARTICULARS FURNISHED BY SHIPPER				
MARKS & NOS/CONTAINER NOS		DESCRIPTION OF PACKAGES AND GOODS	GROSS WEIGHT KGS	MEASUREMENT UNLESS OTHERWISE SPECIFIED CBM
		*APPLICABLE ONLY WHEN USED IN MULTIMODAL SERVICE		
SHIPPER'S DECLARED VALUE \$		FREIGHT PAYABLE AT		NO.OF ORIGINAL BILL(S) OF LADING
SUBJECT TO EXTRA FREIGHT AS PER TARIFF AND RELEVANT CLAUSE OF THIS B/L				
FREIGHT CHARGES	TO BE	PREPAID	COLLECT	
				<small> RECEIVED in apparent good order and condition unless otherwise stated, to be transported to such place as agreed, authorized or permitted herein and subject to all the terms and conditions appearing whether written, printed, stamped or otherwise incorporated on the front and reverse of this Bill of Lading as well as the provisions of the carrier's published Tariff Rules to which the merchant agrees by accepting this Bill of Lading, any local privilege and customs notwithstanding. The particulars given herein as stated by the shipper and the weight, measure, quality, quantity condition, contents and value of the goods are unknown to the Carrier. *one original of this Bill of Lading must be surrendered, duly endorsed, in exchange for the Goods. When on of the originals of this Bill of Lading has been accomplished, the Others will stand void* </small>
B/L NUMBER:		PLACE		DATE
<small> The merchant's attention is drawn to the fact the term of the Bill of Lading are continued on reverse side hereof and include limitations of liability in respect of loss or damage to the goods and delay </small>			BY _____	
<small> Goods carried in containers are carried in accordance with and subject to Carrier's container relay service and carrier's Container Rules </small>			SIGNED FOR AND BEHALF OF THE CARRIER	

Anexo F. Carta de Responsabilidad

Carta de Responsabilidad

Cali,

SEÑORES:

POLICIA ANTINARCOTICOS

Décima Séptima Compañía

Puerto

REF: Carta de Responsabilidad

Yo, identificado con C.C. No..... de en
condición de representante de la empresa
con Nit No....., certifico que el contenido de la presente carga se ajusta
a lo Declarado en la factura No. correspondiente a nuestro
despacho así:

IMPORTADOR :

DESTINO :

CONTENEDOR No.:

PRESCINTO No.:

MERCANCIA:

PESO NETO:

PESO BRUTO:

NAVIERA:

MOTONAVE:

EMPRESA TRANSP:

CONDUCTOR:

PLACA:

No contiene narcóticos, ni explosivos u otra sustancia controlada por
lo cual nos hacemos responsables ante las autoridades nacionales y
extranjeras siempre y cuando conserve sus empaques originales.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Departamento de Exportaciones

Cc. XXXXXXXXX (Sia)

Anexo G. Factura Comercial en Ingles

COMPANY NAME

COMPANY ADDRESS

COMMERCIAL INVOICE

INTERNATIONAL
AIR WAYBILL NO.

DATE OF EXPORTATION

EXPORT REFERENCES(i.e.,order no., invoice no.)

SHIPPER/EXPORTER

CONSIGNEE	
-----------	--

COUNTRY OF EXPORT

IMPORTER

COUNTRY OF MANUFACTURE

COUNTRY OF ULTIMATE DESTINATION

MARKS/NOS.	NO.OF PKGS.	TYPE OF PACKAGING	FULL DESCRIPTION OF GOODS	QTY	UNIT OF MEASURE	WEIGHT	UNIT VALUE	TOTAL VALUE
	TOTAL NO.OF PKGS.					TOTAL WEIGHT		TOTAL INVOICE VALUE
						0		\$ 0,00

SEE REVERSE SIDE FOR HELP WITH THE ABOVE SECTION

THESE COMMODITIES ARE LICENSED FOR THE ULTIMATE DESTINATION SHOWN.
DIVERSION CONTRARY TO UNITED STATES LAW IS PROHIBITED.

I DECLARE ALL THE INFORMATION CONTAINED IN THIS INVOICE TO BE TRUE AND CORRECT.

SIGNATURE OF SHIPPER/EXPORTER (Type name and title and sign.)

DATE _____

Anexo H. Certificado de Origen

1. Goods consigned from (Exporter's business name, address, country). 2. Goods consigned to (Consignee's name, address, country). 3. Means of transport and route (as far as known).			<div style="text-align: right;">Reference No. L592250 0236941</div> <div style="text-align: center;"> GENERALISED SYSTEM OF PREFERENCES CERTIFICATE OF ORIGIN (Combined declaration and certificate) FORM A </div> <div style="text-align: right;"> Issued in _____ (country) <small>See Notes overleaf</small> </div> 4. For official use		
5. Item number	6. Marks and numbers of packages	7. Number and kind of packages; description of goods	8. Origin criterion (see Notes overleaf)	9. Gross weight or other quantity	10. Number and date of invoices
11. Certification It is hereby certified, on the basis of control carried out, that the declaration by the exporter is correct.			12. Declaration by the exporter The undersigned hereby declares that the above details and statements are correct; that all the goods were produced in _____ (country) and that they comply with the origin requirements specified for these goods in the Generalised System of Preferences for goods exported to _____ (importing country).		
Place and date, signature and stamp of certifying authority			Place and date, signature of authorised signatory		

Form A de L592250

L592250 Impreso 12-02